

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec "Le Messager agricole du Midi" et "La vigne américaine"

FONDATEUR : LÉON DEGRULLY

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ

et

R. DEGRULLY

Correspondant de l'Institut
 (Académie des Sciences),

Membre de l'Académie d'Agriculture
 de France,

Directeur honoraire
 de l'Ecole nationale d'Agriculture
 de Montpellier

Propriétaire-viticulteur

Professeur d'économie politique, économiques
 et juridiques,

Professeur d'Economie et de législation
 rurales à l'Ecole nationale d'Agriculture
 de Montpellier,

Chargé de cours au Centre d'études
 d'Economie et de Législation viticoles
 de la Faculté de Droit.

Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
 de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
 d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
 et forme par an 2 forts volumes
 illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements
 et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier

Téléphone : 30-53

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE"

est la fumure idéale de la Vigne.

Rendements très augmentés, parfois doublés

MAISON EUGENE GERMAIN, AIX-EN-PROVENCE

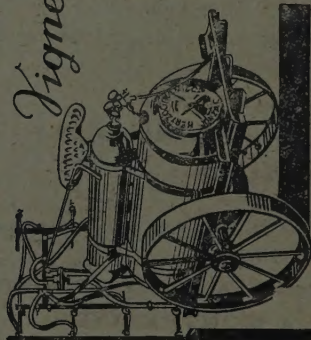
Reg. Com. Aix 65-87

SPECIALITÉS ŒNOLOGIQUES

pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS

Reg. Com. 65-87.

Examen gratuit des Échantillons de Vin
Maison Eugène GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
 Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
 Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

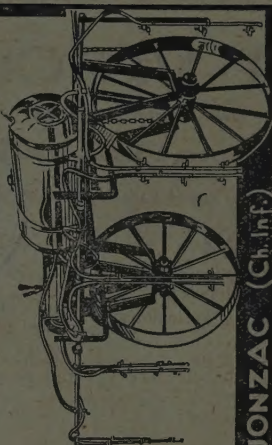


Pour vos plantations sur fil de fer
le PULVERISATEUR BRUMINTEUSE convient
parfaitement. Il traite 1 ou 2 rangs



*Vignerons...
voici deux appareils de qualité*

Pour vos vignes serrées ou rampantes
le PULVERISATEUR — Type CHAMPERNOIS
constitue le nec plus ultra. Il traite
3 à 5 rangs à la fois



HERTZOG (Ing. AM) & Co. — JONZAC (Ch. Inf.)

PRODUITS
fabrication
G. MOUSCADET
française
COLLOÏDAUX

VITICULTEURS...

n'achetez pas des
produits colloïdaux quelconques
ne les utilisez pas
d'une façon quelconque

LES PRODUITS COLLOÏDAUX

G. MOUSCADET

sont les premiers produits colloïdaux étudiés et préparés suivant une technique uniforme. Ils constituent une série complète, homogène, de produits pouvant se mélanger entre eux sans réaction nuisible et rendent ainsi possible le traitement polyvalent qui permet

d' **IMPORTANTES ÉCONOMIES** avec
le **MAXIMUM d'EFFICACITÉ**

DEMANDEZ NOTICES, PRIX ET MODES D'EMPLOI

SOUFRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	500 gr. soufre pur par litre	
CUIVRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	150 gr. cuivre métal par litre	
COMPLEXE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	250 gr. soufre pur	} par litre
SOUFRE CUIVRE		75 gr. cuivr. mét.	
BOUILLIE COLLOIDALE MOUSCADET	dosé à	100 gr. anhy. ars.	} par litre
CUPRO-ARSENICALE		100 gr. cuivr. mét.	

Téléph.
Turbigo 63.00
— 63.01

G. MOUSCADET

✱, ☼, (O ☼), (☼ I), (C ☼)

2, rue du Marché-des-Blancs-Manteaux, 2
PARIS (IV)

Adress. Télég.

Mouscadet 82
Paris

CP. Paris 6484

USINES ET LABORATOIRES :
PARIS, CLICHY, BOURG-SAINT-AURICE

RC. Seine 121280

Concessionnaire pour l'Afrique du Nord : **Auguste GIRARD**, 1, rue de Mulhouse - **ALGER**

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

Anticryptogamique, Insecticide, Mouillant

— 30 ANNÉES DE SUCCÈS — Des milliers d'attestations —
contre Oïdium, Mildiou, Acarbose, Court-Noué, Insectes
et son dérivé arsenical liquide

LE CAR SOL

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout. NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne).

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur.

Agents-Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude).

C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles.

COLLOSOL

(Poudre Mouillante)

Renforce les bouillies cupriques, triple leur action
en les rendant ADHÉRENTES

NOTICE GRATUITE

LABORATOIRES J. LARROCHE

7, Rue Romiguières et Rue Mirepoix — TOULOUSE

Maison GENDRE

fondée en 1878

Téléph. n° 1, à QUISSAC (Gard) (France)

Toutes variétés de vignes -- Boutures -- Plants racinés et greffés



Maximum de Rendement
Minimum de Frais

O'est votre intérêt !

Traitement spécial pour chaque cas particulier. Plus de
milliers d'hectares traités chaque année avec succès.

Pour tous Renseignements techniques sur le

Pyralisage-Néo-Cultural

s'adresser aux Etablissements

DOCOR-GRAZAILLE, à CARCASSONNE

Fluatacion des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatacion peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluat insignifiante par mètre carré. — La fluatacion donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE

Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

CHROMALINE COLLOIDALE

Composé colloïdal organo-minéral, de conservation
homogène constante, grâce à la présence d'un sel catalyseur

La bienfaisante action catalytique de la **CHROMALINE** se continue dans les bouillies au cuivre, par fixation de ce métal sur les feuilles, et cela, quel que soit l'état hygrométrique de l'atmosphère : brouillards, pluie continue ou violent orage.

250 grammes pour 100 litres de bouillie

Dépôt: **A. & F. POUDEROUX Fils - Produits Chimiques - Montpellier**

PLANCHE MURALE

coloriée du Black-Rot

Prix : 10',50 franco

EN VENTE au Bureau du Journal



TRAITEMENT des VINS

Limpidité, Tenue assurée
Plus de Cassé ni Plâtre
Antiferments — Clarifiants — Tanin
Bisulfites — Albumines — Noir animal
Prix et Notices sur demande.

TRAITEMENT des VENDANGES

Traiter au Sulfocarbonate pour avoir des Vins sains.
bon degré et finesse (Notices sur demande)
Levures (Notices gratuites)

Faites des Vins Blancs meilleurs et plus purs en suivant
notre méthode. (Notice sur demande).

Futol pour débouger, désinfecter et encoller fûts et cuves

Etabls **R. FAGE FABRICANT** Bordeaux
17, rue Camille Godard
Adr. télégr.: Madol. — Téléph. 18-22. — Inter.: 130.

DESTRUCTION des COURTILIÈRES, CAMPAGNOLS, etc.

par l'OXYCOUR

OXYCOUR s'est montré pour la destruction des Courtilières plus puissant
que le phosphore de zinc lui-même

FLUO-SILICATE DE BARYUM pur 100 o/o garanti exempt d'acidité


L'**OXYCOUR** est un sel inodore, incombustible, dans l'eau pratiquement inoffensif pour l'homme,
les animaux domestiques et le gibier.

CRÉSYL-JEYES Désinfection des Ecuries, Chenils, Porcheries, Poulailiers

Faites un essai, mode d'emploi. Echantillons gratuits et franco

CRÉSYL-JEYES et DÉRIVÉS, Société Française de Produits Sanitaires et Antiseptiques

18, rue Charles-Bassée, à FONTENAY-sous-Bois (Seine)



« Au Domaine du Luc, près de Nîmes, le 4 juin 1934, M^e Dupriez, huissier à Nîmes a constaté ainsi que les nombreux viticulteurs présents ont pu le faire, les résultats suivants :

En 6 heures et 17 minutes, 3 hommes et 2 chevaux ont sulfaté à la pression constante de 3 kilos aux jets, 48.488 souches, soit 12 hectares 12 d'un vignoble planté à 2 mètres par 1 m. 25 — Hectos de bouillie répandue : 107 — Terrain par endroit très détrempé.

Est-ce un record ?

Seuls, nos clients peuvent le contester, car seuls ils ont le moyen de faire mieux ».

E^{ts} ROUSSET
à Nîmes

Pulvérisateurs Rousset

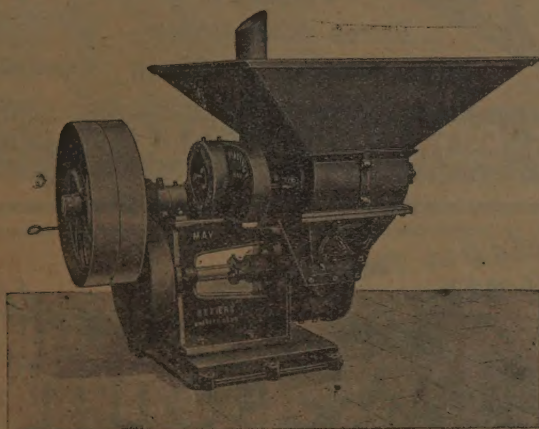
3, Brd Sergent-Triaire - NÎMES - Téléphone : 22-16

LE PLUS RÉPANDU DES FOULOIRS-POMPE

LA POMPE A VENDANGE

“ MAV ”

Brevetée S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES AUX PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ DOCUMENTATION P

Lucien BÉTEILLE

CONSTRUCTEUR BREVETÉ

BÉZIERS (Hérault)

Filtres "JUNIOR-DAUBRON"

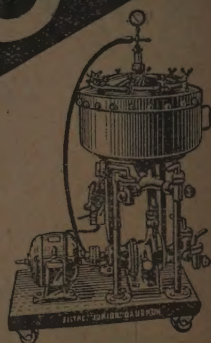
à lavage Semi-Automatique

DÉBITS de 5 à 200 hl. par jour

57, Avenue de la
République
PARIS. 11^e

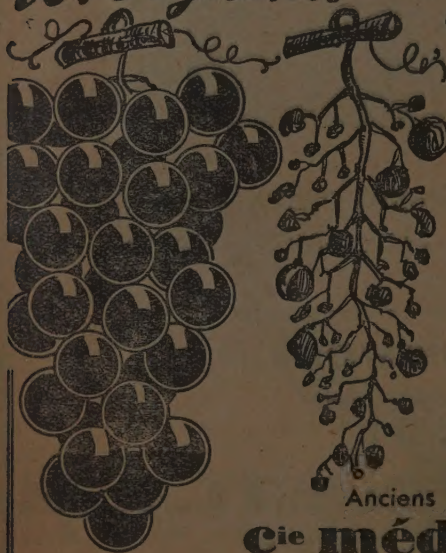
DAUBRON

POMPES
Filtres AUTOLAVEURS
Installations de Chais



PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

*le mildiou menace
vos vignes...*



*défendez-les
avec*

BOUILLIES
ET
STÉATITES
EBEC

Finies et instantanément solubles, ces bouillies EBEC sont d'une efficacité certaine. Les stéatites EBEC, employées simultanément avec les bouillies, dès la floraison, pénètrent à cause de leur grande finesse, là où ne saurait aller le sulfatage. Ni les unes, ni les autres ne craignent le drainage de la pluie, grâce à leur adhérence tenace.

Anciens Etablissements F. BÉCHARD.

**cie méditerranéenne
de produits chimiques**

MONTPELLIER

MATÉRIEL VINICOLE

- COQ -

LE PLUS RÉPUTÉ



PRESSOIRS

HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier
extrêmement robuste

POMPE DE COMPRESSION bre-
vetée à course automatiquement
décroissante.

CINQ MODÈLES répondant
à tous les besoins

PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES

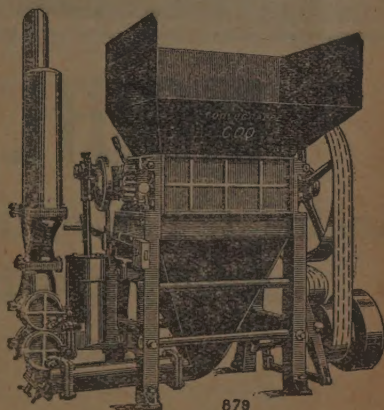
à grande surface brevetés pour la
vinification en blanc et en rosé

" FOULOGRAPPE "

(Nom déposé)

LE MEILLEUR APPAREIL
existant pour le foulage de la vendange
et son élévation dans les cuves

QUATRE MODÈLES répondant
à toutes les productions
dont 3 pouvant être livrés
avec ou sans égrappoir



MOTO-POMPES COQ perfectionnées — POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC
INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

Devis, renseignements et références sur demande

CÉLESTIN COQ & C^{ie}, AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch



impalpable

pénétrant donc partout

Le Fluosil (poudre insecticide au fluosilicate de baryum) s'emploie à toutes les époques, sur la vigne, les arbres fruitiers et les légumes.

Ne brûle pas, n'est pas toxique.

Adhérent davantage, il protège mieux.

FLUOSIL

Spécialité de LA LITTORALE Béziers



LA LITTORALE



MOUILLADÈRE

Augmente l'efficacité du Sulfate de Cuivre

Rend les soufres mouillables

Ne mousse pas

« Pour mieux sulfater et soufrer
MOUILLADÈRE, il faut ajouter »

Société Industrielle et Financière de France



Villa "Hélios" B^e de Genève
BÉZIER

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degruilly. — CHRONIQUE. — A l'Union des Syndicats des Alpes et de Provence ; — Le mouvement des vins en mai ; — Evaluation de la récolte 1934.....	581
P. D. — Nécrologie : M. Lesage.....	583
M. — Tableaux de l'écoulement des vins (mois de mai).....	584
Louis-J. Thomas. — Le vin revient à la mode.....	585
P. Ribereau-Gayon. — Sur le traitement du mildiou de la vigne par les bouillies cupriques.....	587
R. Blohet. — Fumure de la vigne en Beaujolais.....	590
PARTIE OFFICIELLE. — Prestations d'alcool.....	592
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	
Tables analytique et des auteurs.	

CHRONIQUE

A l'Union des Syndicats des Alpes et de Provence

Dimanche dernier s'est tenu à Arles, sous la présidence de M. R. Gavoty, toujours si actif et si dévoué, le Congrès de printemps de l'Union des Syndicats des Alpes et de Provence.

L'importante question des exportations agricoles en Angleterre a été présentée par M. de la Nézière, représentant M. du Halgouet, ministre plénipotentiaire à Londres.

Le rapporteur, après avoir constaté la diminution inquiétante de nos produits horticoles sur les marchés de la Grande-Bretagne, en attribue la cause à la crise générale, à la complication des taxes douanières et surtout à la concurrence des Dominions et des pays étrangers qui savent mieux s'adapter au goût anglais en toutes choses.

M. de la Nézière estime que les transactions pourront reprendre prochainement dans de bonnes conditions, si nos concitoyens veulent bien s'attacher aux mesures sanitaires, à la standardisation des fruits et des emballages, au groupage des expéditions, et en un mot, à tout ce qui touche au perfectionnement des méthodes de présentation et de mise en route.

Vint ensuite l'exposé de M. Lefèvre, professeur à l'Institut agronomique et président de la Chambre régionale d'agriculture de Provence, sur l'aménagement du Rhône et le régime des eaux en Provence.

Ce projet, consacré par la loi du 27 mai 1921, était resté dans les cartons jusqu'à ces derniers temps : la préoccupation du chômage l'en a fait sortir.

La Compagnie nationale pour l'aménagement du Rhône a sollicité, le 10 août 1933, la concession des travaux et le 20 décembre une convention était signée entre le Ministre des travaux publics et M. L. Perrier, président du Conseil d'administration de la Société en formation, sous réserve d'approbation par décret délibéré en Conseil d'Etat.

Ce décret, en date du 5 juin 1934, vient d'être publié (*J. O.*, 14 juin 1934) et ainsi la Société ayant pour objet *l'aménagement du Rhône entre la frontière Suisse et la mer au triple point de vue de l'utilisation de la puissance hydraulique, de la navigation, de l'irrigation et des autres emplois agricoles*, va enfin utiliser avantageusement les eaux du grand fleuve, qui jusqu'à maintenant avait été stupidement perdues.

M. Lefèvre a déclaré qu'il s'agissait seulement d'améliorations des situations existantes et non d'extensions plus étendues des canaux ou de distribution d'énergie. Mais même autrement ! y aurait-il des inconvénients ? Sous certaines réserves, sur lesquelles nous reviendrons, nous ne le pensons pas, et nous affirmons que par le Rhône, les systèmes de culture pourrait être améliorés ou transformés, non seulement en Provence, mais encore en Languedoc, pour le plus grand bien de la collectivité tout entière.

Le mouvement des vins en Mai

Au cours du dernier mois, 4.049.176 hectolitres ont été soumis au droit de circulation contre 4.100.667 en 1933 et 4.214.664 hectolitres en avril.

De ce fait, nous enregistrons pour les huit premiers mois de la campagne, 31.963.080 hectolitres pour 31.017.552 en 1933, soit une avance de 945.528 hectolitres.

Les quantités sorties des chais des producteurs s'élèvent à 2 millions 984.534 hectolitres contre 2.408.883 en 1933 et 3.191.171 en avril 1934, ce qui donne une augmentation de 575.651 sur 1933 et une légère diminution 206.637 hectolitres sur avril 1933.

Au total depuis octobre 1933, 27.713.155 hectolitres ont été enlevés des caves, d'où une avance de 5.837.465 hectolitres sur mai 1933.

En Algérie, les quantités sorties des chais atteignent 9.475.240 hl. contre 14.188.080 en 1933 soit un retard de 4.712.840.

En France, le stock commercial est de 11.876.097 au lieu de 12.294.843 hl. accusant une ponction de 418.748 hectolitres, qui résulte de la hausse des cours à la propriété.

Même observation pour les réserves commerciales algériennes réduites de 144.795 hectolitres.

Evaluation de la récolte 1934

Le *J.O.* du 14 juin publie les résultats comparatifs des enquêtes sur la situation des cultures au 1^{er} juin 1933 et 1934.

L'état du vignoble français est donné par le tableau ci-dessous :

	1933	1934
1 ^{re} Région (Nord).....	75	56
2 ^e — (Est).....	54	68
3 ^e — (Ouest).....	71	68
4 ^e — (Centre).....	63	68
5 ^e — (Est-Centre).....	58	75
6 ^e — (Sud-Ouest).....	68	69
7 ^e — (Massif-Central) ...	56	72
8 ^e — (Midi).....	76	70
Moyenne	69	68

Les moyennes 1934-1933 sont équivalentes à un point près.

La dernière cote maintenue jusqu'aux vendanges ferait ressortir une récolte légèrement inférieure à celle de 1933. Il y aura peut-être moins encore, si nous en croyons nos correspondants de diverses régions, du Var notamment.

P. DEGRULLY.

NÉCROLOGIE

M. M. Lesage, directeur de l'Agriculture au ministère de l'Agriculture est décédé le 13 juin après une courte maladie.

Il était né à Paris, en 1869, le 8 février. Ancien élève de l'Institut national agronomique, il fut successivement collaborateur de MM. Tisserand et Vassilière, directeurs de l'Agriculture, puis nommé, en 1894, chef du Service des études techniques à l'Office des renseignements agricoles.

Appelé par ses fonctions à préparer et à négocier de nombreux accords commerciaux et diverses conventions internationales, il se montra toujours le défenseur tenace et fidèle des intérêts français.

M. Lesage était directeur de l'Agriculture depuis le 1^{er} juin 1921, et conseiller d'Etat depuis le début de l'année 1933.

Dans ses rapports avec ses subordonnés, M. Lesage avait toujours fait preuve de hautes qualités. Il n'emporte que des regrets. P. D.

*Quantités de vins entrées des chais des récoltants, et quantités imposées
y droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

Campagne 1933-1934 (Mois de Mai)

NÚMEROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circula- tion		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	
1	Ain	7.082	43.049	28.801	216.036	55.531
2	Aisne	962	4.941	26.753	213.291	61.427
3	Allier	6.138	62.343	53.013	390.947	80.185
4	Alpes (Basses)	4.023	8.410	4.884	37.704	5.331
5	Alpes (Hautes)	1.181	9.535	9.503	66.236	10.123
6	Alpes-Maritimes	755	7.916	42.850	393.623	52.682
7	Ardèche	27.785	243.395	25.873	202.722	34.233
8	Ardennes	"	"	15.494	113.986	35.846
9	Ariège	912	5.459	41.543	93.175	10.566
10	Aube	857	21.39	35.874	282.299	69.497
11	Aude	474.198	2.970.058	57.041	448.708	184.186
12	Aveyron	2.714	21.082	35.217	272.072	28.236
13	Bouches-du-Rhône	132.433	952.425	89.994	735.962	155.650
14	Calvados	"	"	14.962	95.510	49.175
15	Cantal	3	72	21.347	176.355	22.492
16	Charente	18.128	400.833	29.429	221.535	38.183
17	Charente-Inférieure	45.962	688.735	33.318	352.049	70.163
18	Cher	4.205	34.844	30.657	236.926	48.048
19	Corrèze	594	5.304	24.077	182.062	28.490
20	Côte-d'Or	6.124	55.647	50.214	38.885	386.914
21	Côte-du-Nord	"	"	10.692	97.740	30.889
22	Creuse	"	"	27.460	2.079	36.036
23	Dordogne	30.184	230.214	32.914	241.493	45.550
24	Doubs	"	21	44.149	347.793	76.053
25	Drôme	8.263	87.077	13.54	4.5.910	39.868
26	Eure	"	40	8.514	74.321	22.338
27	Eure-et-Loir	47	249	20.063	165.258	50.385
28	Finistère	"	"	49.289	413.170	144.116
29	Gard	351.278	3.240.267	57.333	427.198	95.945
30	Garonne (Haute-)	13.424	93.466	52.722	365.900	60.758
31	Gers	42.989	400.580	45.338	98.834	34.158
32	Gironde	189.543	1.765.907	147.404	1.441.744	4.072.866
33	Hérault	842.259	7.306.501	81.785	657.109	553.027
34	Ile-et-Vilaine	"	"	42.539	402.948	38.946
35	Indre	7.524	64.100	24.051	158.398	29.119
36	Indre-et-Loire	40.447	401.885	47.998	332.211	401.378
37	Isère	7.962	68.598	52.680	404.440	77.991
38	Jura	4.214	10.453	25.702	193.036	52.389
39	Landes	7.616	66.477	20.472	159.845	24.738
40	Loir-et-Cher	54.629	544.740	28.056	213.171	78.061
41	Loire	4.832	42.385	99.676	784.197	152.522
42	Loire (Haute-)	60	59	83.769	275.745	52.948
43	Loire-Inférieure	27.093	350.801	80.546	661.898	125.836
44	Loiret	9.743	91.132	37.509	297.201	93.543
45	Lot	4.990	48.075	12.730	91.260	10.511
46	Lot-et-Garonne	27.560	212.256	27.726	197.141	28.211
47	Louers	187	4.551	9.866	72.049	44.080
48	Maine-et-Loire	40.942	423.572	56.961	386.750	129.016
49	Manche	"	"	4.831	38.810	27.179
50	Marne	4.126	201.458	98.110	751.490	1.229.818
51	Marne (Haute-)	121	839	23.082	486.455	50.368
52	Mayenne	43	463	3.253	25.619	42.845
53	Mauricie-et-Moselle	446	4.031	75.169	590.180	142.813
54	Meuse	221	2.347	22.927	212.601	60.219
55	Morbihan	52	454	13.075	115.086	42.449
56	Moselle	426	3.479	22.928	173.952	58.311

NOMBRE d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existants chez les marchands en gros
		Mois	Total	Mois	Total	
		de Mai	depuis le début de la campagne	de Mai	depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Alsace	1.141	13.116	34.847	260.760	62.855
59	Nord	"	"	73.293	575.040	307.188
60	Ille	"	"	23.534	180.391	46.049
61	Jura	"	"	8.271	38.493	16.123
62	Bas-de-Calais	"	"	33.601	260.658	94.908
63	May-de-Dôme	1.440	11.146	64.691	490.263	93.414
64	Pyrénées (Basses)	4.518	37.539	44.347	347.403	64.234
65	Pyrénées (Hautes)	3.8	3.30	15.019	114.60	20.942
66	Pyrénées-Orientales	206.276	1.149.415	44.375	336.245	148.918
67	Rhin (Bas)	2.206	60.82	26.024	193.242	128.700
68	Rhin (Haut)	7.364	149.577	31.249	316.552	114.073
69	Alsace	23.015	253.992	119.215	1.205.260	234.797
70	Alsace	6	3.3	38.944	303.459	71.450
71	Alsace	29.040	286.821	62.368	477.852	164.657
72	Alsace	2.031	15.594	12.352	103.031	27.413
73	Alsace	4.602	42.361	28.011	243.934	49.644
74	Alsace	398	10.577	19.833	167.310	54.293
75	Direction de la Seine	"	"	510.685	4.300.711	1.700.674
76	Direction des droits d'entrée	"	"	79.644	2.234.585	936.912
77	Seine-Inférieure	"	"	78.793	610.044	235.762
78	Seine-et-Marna	21	338	40.014	213.094	94.974
79	Seine-et-Oise	22	253	78.508	610.454	203.550
80	Seine (Deux)	1.617	25.012	33.22	188.315	43.384
81	Seine	"	"	47.134	426.931	47.965
82	Seine	23.360	278.243	33.513	257.878	53.490
83	Seine-et-Marne	6.993	67.301	42.422	93.618	13.894
84	Seine	110.370	1.408.278	52.631	478.493	65.759
85	Seine	64.443	591.47	15.885	470.993	72.778
86	Seine	19.430	167.507	48.061	150.183	27.942
87	Seine	22.484	175.653	20.863	146.466	31.218
88	Seine	20	268	43.040	211.793	72.944
89	Seine	3	66	45.034	357.764	105.858
90	Seine	4.63	51.408	20.098	218.380	68.644
Total pour la France		2.984.534	27.713.455	4.049.176	31.963.080	11.876.067
Algérie						
91	Alger	398.476	3.551.519	23.718	261.059	242.629
92	Constantine	413.730	903.553	45.794	123.737	31.705
93	Oran	392.226	5.020.368	34.732	227.702	942.678
Total pour l'Algérie		904.432	9.475.240	84.244	612.498	1.217.012

LE VIN REVIENT A LA MODE

Il nous semblait naturel, autrefois, d'être nous-mêmes, d'avoir une personnalité, de conduire nos actes selon des usages appropriés à notre condition et à notre pays, de vivre à notre manière, et, comme nous disions avec une simplicité aimable : « à la mode de chez nous. »

Mais voilà trop longtemps qu'il est passé de mode de vivre à sa mode et que nous nous voyons obligés de nous conduire et de vivre à la mode de Paris. Et quand Paris, à son tour, s'est mis à vivre à la mode des plus étranges pays, c'est à la mode des plus étranges pays que, nous aussi, avons voulu vivre.

Et, par exemple, nous avons trop souvent négligé, pour notre usage et pour l'agrément de nos amis et de nos hôtes, les si bons vins que produisent

nos vignes. Pour être « à la mode », nous avons, comme tout le monde, offert et bu des « cocktails ». Je ne sais pas ce qu'y ont gagné nos estomacs et nos palais, mais je sais bien ce qu'y ont perdu les producteurs de bons vins et de bonnes eaux-de-vie naturelles.

Il faut donc remercier de grand cœur cette maîtresse de maison, Française et Parisienne, qui, priant l'autre jour ses amis à venir chez elle boire des « cocktails », a eu l'audace heureuse de barrer ce mot exotique sur les cartes d'invitation, pour l'y remplacer par les vins de France, et d'offrir, au lieu d'un mélange inédit d'alcools variés, le choix le plus abondant des crus naturels de nos vins de France.

Propriétaire de vignes dans le Bordelais, cette maîtresse de maison parisienne a, comme il convient, offert d'abord du vin de ses vignes. Mais elle a trop de goût pour être exclusive. Elle sait que le vin de France n'est pas comme le cocktail, qu'on boit à toute heure et à tout propos, sinon hors de propos ; et que notre vignoble français offre la plus agréable variété de produits, rouges, blancs et rosés, doux et secs, veloutés et pétillants, dont les qualités diverses permettent de choisir parmi eux, pour approprier chacun de ces dons précieux de notre terre aux circonstances diverses de la vie de société.

Voici donc, grâce à cette initiative parisienne, le vin, et le vin français, tous les vins français, revenus « à la mode ». Nous tous, donc, qui voulons être « à la mode », allons, désormais, offrir et consommer plus de vin, et de vin français, que nous n'osions le faire hier.

Certes il y a, ailleurs qu'en France, de bons vins, et qu'il serait à la fois malséant et maladroit de proscrire. Mais nulle part il n'y d'aussi bons vins qu'en France. Ce n'est donc pas faire preuve de chauvinisme, c'est simplement avoir du goût, que de préférer à tous autres les bons vins de France, les bons vins de chez nous.

Parmi les bons vins de France, il y a les bons vins du Midi. C'est dans le Midi de France que l'heureuse collaboration de la terre, du soleil et du vigneron produit les vins de France sur la plus grande surface, avec la plus grande abondance et avec la plus savoureuse variété.

Les vignerons du Midi ne seront, sûrement, pas les derniers à suivre la nouvelle mode qui leur vient, comme tant d'autres, de Paris. Mais ils ont aussi, et surtout, le devoir de procurer à cette mode les moyens de se satisfaire. A la pratique de ce devoir patriotique en faveur du plus délectable et du plus caractéristique des produits du sol français, ne doivent-ils pas trouver la satisfaction de leurs intérêts les plus légitimes ?

On croit, ailleurs, et surtout à Paris, que les vignes du Midi de France ne produisent que des vins de consommation banale et courante : du « pinard », que ses détracteurs trouvent, selon leur humeur, ou trop gros, ou trop léger, et dont, pourtant, le mérite est grand, par les satisfactions qu'il procure au plus grand nombre.

Notre vignoble du Midi doit demeurer le grand producteur de bon vin ordinaire ; il doit pouvoir continuer à le distribuer en abondance vers les autres régions de France qui n'en peuvent produire ; il devrait pouvoir le distribuer plus abondamment aux pays d'Europe qui n'en ont pas.

Mais notre vignoble du Midi est riche d'autres vins que de vins ordinaires. Il produit aussi des vins de table, des vins de goûter, des vins de dessert, qui mériteraient d'être mieux connus.

On les connaît, quand on a la bonne fortune d'être reçu à la table de quel-

ques-uns de nos propriétaires. Si fier et satisfait que l'on soit, alors, d'avoir été admis à la dégustation de ces merveilles, on ne peut s'empêcher de souhaiter que la satisfaction d'apprécier leurs insignes mérites puisse être également offerte au large public des consommateurs payants.

N'eus-je pas, hier, l'agréable surprise de découvrir ainsi un muscat de Lunel, que l'on croyait généralement disparu depuis l'invasion du phylloxéra ?

Jadis, ce muscat de Lunel figurait avec honneur sur les tables de tous les princes d'Europe. Et il n'y a pas, chez nous, que le muscat de Lunel. Je garde un souvenir reconnaissant à cet incomparable Malvoisie qui me fut offert dans une campagne du Biterrois, à ce chaud Saint-Crescent qui, dans un repas narbonnais, faisait sans peine négliger les bourgognes...

Un jeune vigneron du terroir de Montpellier, qui est licencié ès lettres et docteur en droit, vient de couronner de brillantes études universitaires par une savante thèse de doctorat, qu'il publie sous ce titre : « Le développement de la vigne dans la région de Montpellier du dix-septième siècle à nos jours. »

Dans ce livre, M. Maurice Tudez, docteur en droit et familier de nos archives, rappelle, avec preuves à l'appui, la faveur que les vins des crus de Languedoc rencontraient, aux siècles passés, en Angleterre, en Hollande, en Allemagne et dans les pays du Nord, quand on les y expédiait par notre port de Sète.

Et M. Maurice Tudez, vigneron du terroir de Montpellier, ne peut s'empêcher, quand il compare ce passé au présent, de se demander si la crise actuelle du vignoble ne pourrait pas trouver une atténuation, sinon un remède, dans une plus large et plus rationnelle exploitation de nos vignobles de qualité.

Nos poètes chantent nos bons vins ; ils ont confié, dans leurs jeux floraux de Pignan, au lauréat de l'année, la Coupe d'argent symbolique que leur a offerte la Confédération Générale des Vignerons.

L'Association de propagande pour le vin n'a pas attendu que l'exemple lui vint de Paris pour travailler à remettre l'usage du vin à la mode.

Pour que cette mode dure et se répande comme il convient, l'effort décisif doit être fait, il me semble, par ceux qui vivent de la vigne : par les producteurs et par les commerçants. Ils en ont les moyens ; ils en ont la volonté. Qu'ils mettent à profit l'heureuse circonstance qui leur est offerte, puisque, désormais, grâce au geste généreux d'une propriétaire de vignes, il est « distingué » d'offrir du vin de France à ses amis.

Louis-J. THOMAS.

SUR LE TRAITEMENT DU MILDIOU DE LA VIGNE

PAR LES BOUILLIES CUPRIQUES (1)

Dans leurs recherches récentes, d'ailleurs fort intéressantes, sur ce sujet, MM. Branas et Dulac (2) posent le problème de la manière suivante :

Nous admettons que la toxicité d'une bouillie cuprique à l'égard du *Plasmopora viticola* dépend de sa richesse en cuivre dissous et qu'elle est indépendante de la nature des composés cupriques en solution. Différentes recher-

(1) Communication à l'Académie d'agriculture de France.

(2) J. BRANAS et L. DULAC : *C. R. Ac. Sc.*, 1933, t. 197, p. 936 et 1245 ; 1934, t. 198, p. 120 ; *C. R. Ac. Agr.*, 1934, t. 20, p. 34.

ches ayant établi que les solutions cupriques devenaient toxiques à des concentrations comprises entre 0,3 et $3 \cdot 10^{-6}$ (en $\text{SO}_4 \text{ CU} \cdot 5 \text{ H}_2 \text{O}$), il s'ensuit que la résolution du problème, toujours pendant, de la protection du vignoble contre le mildiou, paraît pouvoir être ramenée à déposer sur les organes herbacés de la vigne une bouillie cuprique apte à fournir à l'eau qui la baigne une concentration en cuivre au moins égale à la valeur supérieure $3 \cdot 10^{-6}$ »

Ce postulat, comme l'appellent eux-mêmes les auteurs, qui admet que la solubilité des composés cupriques est le facteur dominant de la toxicité, n'est pas exact, même pas d'une manière approximative. Les auteurs reconnaissent d'ailleurs l'intervention possible dans la réalité de facteurs supplémentaires et ils l'ont en outre nettement amendé dans leur dernière publication. Seulement, il est bien évident que les conclusions qu'ils ont appuyées sur ce postulat possèdent la même souplesse que lui : elles ne peuvent pas être correctes.

Il ne tient pas compte, en effet, de faits positifs. Une solution de citrate de cuivre doit avoir une concentration en cuivre beaucoup plus élevée qu'une solution de sulfate pour être toxique ; donc, la nature du composé intervient. Une suspension de particules d'un composé cuivrique, d'une bouillie par exemple, peut-être toxique, tandis que la solution saturée de ce composé, la bouillie filtrée par exemple, n'est pas toxique ; donc il intervient dans la toxicité des bouillies autre chose que le cuivre actuellement dissous. En outre, le mildiou, comme toute cellule végétale, absorbe du cuivre des solutions en contact avec lui ; le cuivre est beaucoup plus concentré dans les cellules que dans la solution, dont la concentration n'est pas définie par la préparation ; il y a accumulation importante du métal au détriment de solutions extrêmement diluées.

Les deux premières expériences sont dues à M. Villedieu qui, malheureusement, les a interprétées d'une manière très erronée, la première en disant que le cuivre n'est pas l'élément toxique des bouillies, la seconde par une action de contact des composés cupriques, indépendante de toute dissolution de ces composés. J'ai pu montrer (1) que si ces expériences sont en elles-mêmes parfaitement correctes, comme je l'ai vérifié, les explications données sont incompréhensibles et en désaccord avec les données de la chimie générale et avec les faits expérimentaux ; au contraire, elles s'expliquent clairement et simplement si la mort des zoospores du mildiou est due, conformément à une loi biologique générale, à l'absorption de cuivre, d'une manière plus précise d'ions cuivre (qui remplacent les métaux, calcium, potassium, que la cellule renferme naturellement) ; le rôle du cuivre non ionisé est de reformer ces ions au fur et à mesure de leur fixation et de leur élimination de la solution ; le rôle des particules cuivriques est également d'entretenir le cuivre de la solution au fur et à mesure de sa fixation ; en somme une bouillie est un système en équilibre qui se modifie entièrement dès qu'il subit une perturbation telle que la fixation des ions cuivre par les zoospores. Si le citrate de cuivre est beaucoup moins toxique que le sulfate, c'est tout simplement parce qu'il est, non un sel simple, mais un complexe, c'est-à-dire un corps extrêmement dissocié, fournissent peu d'ions.

En tout cas, même indépendamment de ces interprétations que j'ai données et rappelées ici brièvement, on ne peut pas raisonner comme si la solu-

(1) J. RIBERAU-GAYON : *C.R. Ac. Agr.*, 1933, t. 19, p. 350 ; *C.R. Ac. Sc.*, 1933, t. 197 p. 267. La défense sanitaire des végétaux, *C. R. des trav. du Congrès*, Paris, janv. 1934, p. 393.

bilité était le facteur dominant de la toxicité sans se mettre en désaccord avec des faits positifs.

Je crois avoir étayé sur des bases solides cette manière de voir, *d'une part que les composés cupriques doivent nécessairement se dissoudre pour être toxiques, mais, d'autre part que leur solubilité, la concentration de leur solution, n'est pas le seul facteur, ni même le facteur dominant de leur toxicité* ; il est bien entendu, d'ailleurs, qu'elle est un des facteurs : il est évident que, *toutes choses égales*, une solution est d'autant plus toxique qu'elle est plus concentrée. Au fond, si la première expérience de M. Villedieu, qui d'ailleurs ne paraît pas avoir par la suite maintenu sa première interprétation, avait été parfaitement expliquée par M. Fonzes Diacon, la seconde expérience demeurerait incompréhensible : ou bien on contestait les faits, comme paraissent le faire MM. Branas et Dulac, ou bien on acceptait l'explication d'une mystérieuse action de contact, comme par exemple M. Dubaquié (1).

Je crois qu'il est essentiel de tenir le plus grand compte de cette proposition, parfaitement démontrée, en particulier par les travaux de M. Devaux : *une solution peut être toxique, aussi faible que soit sa concentration, à la condition que cette concentration soit maintenue constante*. Précisément cette condition est réalisée lorsqu'une zoospore se trouve au voisinage d'une particule, capable de se dissoudre au fur et à mesure que la zoospore fixe le cuivre dissous. Lorsqu'on se trouve ainsi en présence de particules, et non d'une simple solution, *on ne peut en aucune manière parler de « seuil de toxicité »* ; ce mot ne correspond à aucune réalité, même pas d'une manière approchée : le seuil de toxicité n'est pas plus de l'ordre du dix millième que du dix millionième. Même dans une solution homogène, le seuil de toxicité peut varier dans des proportions considérables suivant la nature des composés (première expérience ci-dessus), le nombre des zoospores.

En somme, la manière, en apparence séduisante, mais beaucoup trop simple, dont on a le plus souvent posé le problème, MM. Branas et Dulac en particulier, consistant à comparer le « seuil de toxicité » des composés cupriques, d'une part, et, d'autre part, les concentrations en cuivre dissous réalisées dans l'eau au contact des bouillies dans telles ou telles conditions, n'est pas correcte et ne peut pas conduire à des résultats exacts, même si les expériences effectuées présentent en elles mêmes un réel intérêt, comme c'est ici le cas.

Lorsque ces auteurs concluent que les bouillies actuellement en usage s'avèrent incapables de fournir régulièrement aux eaux météoriques une concentration en cuivre suffisante pour être toxique contre le mildiou, ils négligent totalement le rôle des particules ; ils raisonnent comme si les zoospores se trouvaient en face d'une solution ; or, c'est en face d'une suspension qu'elles se trouvent. Il n'est pas possible de suivre MM. Branas et Dulac s'ils pensent expliquer ainsi, par leurs expériences, les succès de la lutte contre le mildiou ou lorsque, inversement, ils considèrent que l'insuffisance de toxicité des eaux météoriques ayant subi le contact des dépôts cupriques est confirmé par ces succès.

Il est possible que les succès soient dus à une insuffisance de solubilité, soit pour les raisons indiquées par ces auteurs, soit pour les raisons ; il est possible que ces succès soient dus à des causes plus compliquées, par exemple de dispersion ou mobilité insuffisante des particules (M. Villedieu) ;

(1) M.-J. Denagré : *P. V. Soc. Phys.*, Bordeaux, 1931 32, p. 61

actuellement rien n'est démontré. *Nous n'en sommes pas à formuler des conclusions pratiques en nous appuyant sur des considérations théoriques*, ou, tout au moins, on ne peut pour le moment formuler que des hypothèses lointaines. Il faut d'abord que la théorie du mode d'action des bouillies soit faite correctement et complètement. (Dans une communication prochaine j'indiquerai un point de vue nouveau.)

Au point de vue pratique, je ne peux, pour le moment, que donner les conclusions de mon rapport au Congrès de la défense sanitaire des végétaux :

« On ne peut en aucune manière, en ce qui concerne les bouillies cupriques, leur emploi et leur action, prétendre guider le praticien avec des hypothèses ; pour formuler des recommandations pratiques, il faudrait être absolument certain de leur efficacité. Seulement, lorsque certaines de ces hypothèses seront devenues des certitudes on peut d'avance affirmer leur fécondité dans le domaine des applications pratiques. Il paraît donc extrêmement souhaitable que ces recherches soient encouragées, que cette question du mode d'action des bouillies cupriques contre le mildiou soit enfin élucidée avec les conséquences pratiques que sa solution comportera nécessairement.

« Pour le moment on ne peut que conseiller aux viticulteurs de s'en tenir aux formules éprouvées par des expériences au vignoble et une longue pratique (1) ».

P. RIBEREAU-GAYON.

FUMURE DE LA VIGNE EN BEAUJOLAIS

Nous venons de prendre connaissance des expériences auxquelles a procédé, pendant les années 1930-1931, 1931-1932, 1932-1933, l'Office Départemental agricole du Rhône, sous le contrôle de la Direction des Services agricoles du Rhône. De ces expériences, toutes concordantes, nous ne retiendrons que quelques-unes parmi les plus caractéristiques.

En terrain fort, sur une vigne de Gamay rouge à jus blanc, âgée de 6 ans, et sise à Juliéas (Rhône), la sylvinite riche a été expérimentée.

Quantité par hectare	Dépense par hectare	Récolte par hectare	Accroissement de récolte
Témoin		6.800 kgs vendange	
Sylvinite riche 500 kgs	145 frs	10.000 kgs	3.000 kgs

Ainsi donc la potasse seule est susceptible d'augmenter fortement les rendements, et cela même en terrain compact.

Sur Gamay âgé de 10 ans, à St-Pierre-la-Palud (Rhône), on a expérimenté les scories de déphosphoration et le chlorure de potassium.

(1) Il est une autre raison pour laquelle les expériences de MM. Branas et Dulac, tout en ayant en elles-mêmes une réelle valeur, ne peuvent pas être généralisées d'emblée à la réalité : la dessiccation des dépôts et leur remise en solution ont été effectuées dans des récipients en verre ; or le contact avec les feuilles augmente beaucoup l'importance de leur dissolution.

Quantité par hectare	Dépense par hectare	Récolte par hectare	Accroissement de récolte
1° Témoin.....		50 hectolitres	
2° Scories : 600 kgs	168 frs	55 Hl	5 Hl. vin
3° Scories : 600 kgs	168 frs		
Chlorure potas.			
..... 600 kgs	492 frs		
	660 frs	73,9 Hl	23 Hl,9

L'acide phosphorique peut donc augmenter le rendement ; mais le complexe : acide phosphorique et potasse, donne de bien meilleurs résultats.

Ailleurs, à St-Jean-d'Ardières (Rhône), 4 parcelles ont été créées dans une plantation de Gamay sur Violla. La récolte a été pesée à la Coopérative de vinification de la commune.

Quantité par hectare		Dépense par Ha		Récolte par Ha	Accroissem' de rendement	Augment. du degré
1 ^o Témoin.....				36 Hl,5		
2 ^o Nitr. chaux..	100 kgs	90 fr.	440	47 Hl,5	11 Hl	0,6
Super os.....	700 »	350 fr.				
3 ^o Nitr. chaux..	100 »	90 fr.	438,50	50 Hl,25	13 Hl,75	0,6
Chl. potas....	425 »	348,50				
4 ^o Nit. chaux...	100 »	90 fr.	788,50	64 Hl	27 Hl,5	1,2
Super os.....	700 »	350 fr.				
Chl. potas....	425 »	348,50				

L'azote et l'acide phosphorique, d'une part, — l'azote et la potasse, d'autre part, ont augmenté le rendement ainsi que le degré mustimétrique dans des proportions avantageuses ; mais les meilleurs résultats ont été obtenus avec une fumure complète, c'est-à-dire azotée, phosphatée et potassique.

A Marchampt (Rhône), une vigne de Gamay à jus blanc a reçu uniformément 900 kgs de superphosphate par Ha ; elle fut divisée longitudinalement en deux parcelles : l'une sans chlorure de potassium, l'autre avec chlorure ; perpendiculairement à cette première division, 3 autres parcelles furent créées pour étudier l'action des engrais azotés nitriques. Voici les résultats obtenus :

Quantité par Ha	Dépense par Ha	Récolte par Ha	Accroissement	
1° Superphosphate : 900 kgs	315 fr.	2.100 k. vend.		
2° Superphosphate : 900 »	315 fr.	470	3 050 k. »	950 k.
Chl. potas..... 200 »	164 fr.			
3° Superphosphate : 900 »	315 fr.	515	4.000 k. »	1.900 k.
Nitrate de soude. 200 »	200 fr.			
4° Superphosphate : 900 »	315 fr.	495	4.240 k. »	2.140 k.
Nitr. chaux..... 200 »	180 fr.			
5° Superphosphate : 900 »	315 fr.	679	4.440 k. »	2.340 k.
Chl. potas..... 200 »	164 fr.			
Nit. soude..... 200 »	200 fr.			
6° Superphosphate : 900 »	315 fr.	659	5 020 k. »	2.920 k.
Chl. potas..... 200 »	164 fr.			
Nit. chaux..... 200 »	180 fr.			

Les meilleurs résultats ont été obtenus avec la fumure complète ; le nitrate de chaux a donné de meilleurs résultats que le nitrate de soude ; attendu qu'il est meilleur marché que celui-ci, il y a lieu de le recommander dans tous les cas.

L'expérimentateur signale, en outre : « Malgré un été pluvieux, aucune trace de pourriture ne fut constatée, contrairement à ce qui s'est passé dans les parcelles voisines ».

CONCLUSIONS. — L'acide phosphorique seul augmente le rendement ; il en est de même de la potasse seule ; mais les meilleurs résultats sont obtenus avec l'acide phosphorique et la potasse.

D'autre part, l'azote et l'acide phosphorique augmentent le rendement, il en est de même de l'azote et de la potasse ; mais il vaut mieux associer les 3 éléments : azote, acide phosphorique et potasse.

La fumure complète, apparemment onéreuse, laisse un important bénéfice, malgré les cours actuels des engrais et du vin. Pour les vignes de cru, nous recommandons toujours une formule voisine de la suivante : 2 d'azote, — 5 d'acide phosphorique, — 7 de potasse.

En ce qui concerne l'augmentation du degré, on constate que la potasse peut en être responsable ; il en est de même de l'azote et de l'acide phosphorique, — ou de l'azote et de la potasse, — ou de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse.

L'acide phosphorique, la potasse contribuent à atténuer la pourriture du du raisin.

Ajoutons qu'un expérimentateur de St-Pierre-la Palud signale que, grâce à 500 kgs de chlorure de potassium, la vigne a parfaitement résisté à la sécheresse en 1932, alors que dans le témoin, les feuilles tombaient prématurément.

Enfin, contrairement à ce que l'on a prétendu trop souvent, ni le chlorure de potassium, ni la sylvinite, ne peuvent, dans la pratique, provoquer la chlorose de la vigne.

R. BICHET

PARTIE OFFICIELLE

Prestations d'alcool

Le décret du 4 juin a modifié les décimotes de prestations d'alcool de vin opérés en exécution du décret du 29 décembre 1933. Les quantités d'alcool à produire seront quadruplées, sans que toutefois l'importance globale de la livraison puisse excéder 10 hectolitres d'alcool pur.

Il s'agit d'une mesure facultative, puisqu'elle est subordonnée à une demande des producteurs astreints à la distillation obligatoire. Elle ne peut donc étendre le nombre des prestataires et elle tend seulement à augmenter les quantités d'alcool à produire par les petits récoltants et à permettre la livraison d'alcool à l'Etat par certains d'entre eux dont la prestation initiale n'atteignait pas 5 hectolitres d'alcool pur. Pourront, en effet, être admis à livrer ceux qui, dès maintenant, sont tenus de fournir un certificat de distillation pour une quantité atteignant ou excédant 1 hl. 25 d'alcool pur.

Par l'effet de cette mesure :

Une prestation de 1 hl. 25 pourra être portée à 5 hectolitres

—	2 hl.	—	—	à 8	—
—	2 hl. 50	—	—	à 10	—

Les prestations comprises entre 2 hl. 50 et 10 hectolitres pourront être portées à 10 hectolitres; celles qui atteignent ou excèdent 10 hectolitres ne peuvent être augmentées.

Les demandes des récoltants, établies sur feuilles timbrées à 4 francs, devront en principe être adressées aux Directeurs des Contributions indirectes avant le 26 juin courant. Par mesure de tolérance, il sera cependant possible d'accueillir toutes celles qui parviendront (avant le 1^{er} juillet prochain.

(D. G. des C. I.; L. A., n° 1843).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et Entrepôts. — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires de gros à gros sont toujours assez calmes dans les Entrepôts parisiens, et les prix pratiqués ne semblent avoir suivi que de loin les augmentations qu'ils ont subies depuis quelque temps à la propriété.

Ces jours derniers, on craint des vins d'Algérie rouges 11° autour de 140 fr. l'hecto, des 12° aux environs de 146 fr., des 13° à 161 fr., sur quais Paris, avec livraison jusqu'en septembre.

LANGUEDOC. — Marchés animés. Le Miltiou continuant à bonne allure, les prix sont en hausse: 11 fr. les beaux vins, 12 et plus les petits. Faudra-t-il déconcentrer ?

GARD — Nîmes. — Cours de la Commission officielle:

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 11 juin 1934	Cours du 18 juin 1934
8°.....	65° à 8°, 45 à 80 fr.	Aramon de plaine 8°5 à 9°, 93 à 103 fr.	Aramon de plaine 8°5 à 9°, 100 à 103 fr.
8 à 9°.....	75° à 8°, 75 à 93 fr.	Montagne 9°5 à 10°5 103 à 107 fr.	Montagne 9°5 à 10°5 103 à 110 fr.
9 à 10°.....	8° à 9°, 105 à 126 fr.	Montagne supérieur 10°5 à 11°, 107 à 115	Montagne supérieur 10°5 à 11°, 110 à 115
11°.....	9° à 10°, 130 à 175 fr.	Costières de 11°5 à 12°, 120 à 133 f.	Costières de 11°5 à 12°, 120 à 125
11 à 12°.....	Blanc de blanc	Clairette, 10°5 à 12° 10,50 à 11 fr. 50	Clairette, de 10°5 à 12 10,50 à 11 fr. 50
Rosé, paillet, gris.....	75 à 160 fr.	le degré	le degré
Blanc bourrel.....			

Les cours ont été bien tenus pendant la semaine écoulée, avec une légère tendance à la hausse.

Le mildiou continue à se développer malgré les sulfatages répétés. Sur souche, le prix de 9,50 a été atteint pour les vins logés quelques mois; pour des vins à retirer, on a payé 9 à 9 fr. 25.

HÉRAULT. — Montpellier. — Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 12 juin 1934	Cours du 19 juin 1934
8°.....	6°5 à 7°5, 45 à 66 fr.	Vins rouges, 9° à 10° 100 à 110 fr. l'hecto	Vins rouges, 9° à 10° 100 à 112 fr. l'hecto
0°.....	7°5 à 8°5, 70 à 110 fr.	10° à 11°, 115 à 115 fr.	10° à 11°, 118 à 115 fr.
10°.....		Rosé et blanc pas d'affaires signalées	Rosé et blanc pas d'affaires signalées
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré

Alcools. — Pas d'affaires.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 13 juin 1934.

Vins rouge supérieur, de 8°5 à 11°, de 10 à 11 fr. 50 le degré; rosé, 10 à 11 fr. le degré. Nu pris à la propriété tous autres frais en sus.

Algérie rouge, 11,00 à 14 fr. le degré; rosé, de 11,00 à 14 fr. le degré; blanc de 11,00 à 14 fr.; mutés tous cépages, de 11,00 à 12 fr. 50 le degré. Nu quai Sète.

Lunel. — Le marché de ce jour a été plus fréquenté que les précédents; l'élément propriété y est venu plus nombreux: les affaires s'y sont traitées toujours avec fermeté.

Rouges, plaine, 8 degrés 5 à 9 degrés: 100 à 105 francs; rouges supérieur, 9 à 10 degrés: 105 à 110 francs: blanc et rosé, pas d'affaire.

Mauguio. — La Cave coopérative « Les Vignerons de Mauguio » a vendu, les 4 et 5 juin, 2.000 hectos, au prix de 100 fr. l'hecto; le 8 juin, 300 hectos, à 102 fr. l'hecto; le 12 juin, 250 hectos, à 105 fr. l'hecto; le tout pour du vin rouge, titrant 9 degré 7, avec retraitaison immédiate.

Il reste très peu de vin en cave.

Béziers. — Chambre de Commerce de Béziers St-Pons. — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	8 juin 1934	15 juin 1934
<i>Rouges</i>	—	Plaine 8°5 à 10°	Plaine 8°5 à 10°2
Plaine 7 à 8°.....	55 à 100	90 à 100 fr.	97 à 105 fr.
Coteaux 9°5 à 11°5...	105 à 155	Coteaux 9° à 10°3	Coteaux 9° à 11°
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	"	100 à 110 fr.	102 à 115 fr.
<i>Rosés</i>		Rosé, 88 à 100 fr.	Rosé, 89 à 100 fr.
Courants 8 à 9°.....	"	Blanc, 99 à 105 fr.	Blanc, 92 à 100 fr.
Supérieurs 9 à 10°..	"	l'hecto	l'hecto
<i>Blancs</i>			
Courants 10 à 11°....	"		
Supérieurs 10° à 11°5	"		

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers	:	1.800 hl.	9°3	102 francs.
Près Lespignan	:	1.600 hl.	9°	102 francs.
Près Béziers	:	1.300 hl.	9°3	108 francs.
Près Béziers	:	3.200 hl.	10°	110 francs.
Près Béziers	:	8 000 hl.	8°9	105 francs.
Près Béziers	:	800 hl.	9°5	105 francs.
Près Servian	:	350 hl.	11°	110 francs.
Près Cébazan	:	800 hl.	9°5	110 francs.

Pézenas — Cours des vins du 16 juin 1934:

Vins rouges 1933, de 10,50 à 11 fr. 25 le degré; vins rosés et blancs, 9,50 à 10 francs.

Saint-Chinian. — Cote du 10 juin 1934: vins rouges 1933, 9° à 11°, 103 à 115 fr.

Olonzac. — Vins rouges de 10 à 12°, 11 à 10 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 16 juin 1934: de 8° à 9°, de 11,25 à 11 fr. 75; de 9 à 10°, de 11 à 11 fr. 25; de 10 à 11°, de 10,50 à 11 fr. 00; de 11 à 12°, de 20 à 10 fr. 50 le degré légal.

Narbonne. — Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 7 au 14 juin :

Vins du Narbonnais de 8 deg. 5 à 9 deg., de 95 à 100 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 100 à 110 francs ; de 10 à 11 degrés, de 110 à 115 francs ; de 11 à 12 deg., de 115 à 125 francs ; moyenne des 9 degrés, 100 francs.

— La Fédération des caves coopératives du département de l'Aude. — Ventes effectuées par les caves coopératives de :

Montbrun, 325 hectos, 10 deg. 6, à 103 fr. ; 325 hectos 10 deg. 6, à 100 fr. ; 325 hectos, 10 deg. 6 à 108 fr.

Barbaira : 435 hectos, 11 degés, 110 francs.

Villeneuve-Minervois : 200 hectos, 10 deg. 8, 110 fr.

Cascassonne : 320 hectos, 9 deg. 3, 105 fr.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 9° à 10°, de 11,50 à 11 fr. le degré ; 10°, de 10 fr. 50 à 11 fr. le degré ; de 11 à 12°, de 10,50 à 10 fr. 00.

Minervois et Corbières : de 10° à 12°, de 10,50 à 11 fr. 00 ; de 11 à 12°, 10 à 11 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 9 juin 1934	Cours du 16 juin 1934
8°.....	Insuffisance d'affaire	8°5 à 9°, 10,50 à 11 fr.	8°5 à 9°, 11 à 10 fr. 75
9°.....	pas de cote	9° à 10°, 10 à 10,75	10°, 10,75 à 10 fr.
10°.....		10° à 11°, 10 fr.	10° à 11°, 10 fr.
11°.....		le degré	le degré
12°.....			
13°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — De 10 à 11 fr 50 le degré, suivant qualité et degré.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Les cours semblent vouloir se stabiliser au point où ils en sont, et sont très fermes au marché d'aujourd'hui.

La propriété voit déjà se ralentir le mouvement d'achats provoqué par des besoins peu importants, transactions qui se sont plus rapidement réalisées à cause de la tendance à la hausse.

Le commerce qui s'est de nouveau couvert pour quelque temps ne semble pas vouloir suivre les indications des marchés extérieurs, qui lui paraissent assez peu justifiées pour le moment du moins. Il attend que la consommation reprenne pour continuer ses achats et traverser la période assez critique.

Dans les vins de grandes appellations, la répercussion a été nulle et la sélection continue à la même cadence.

CÔTE-D'OR. — **Beaune.** — La température se maintient toujours au beau et au chaud, aussi la filaison touche-t-elle à sa fin dans les coteaux. En plaine et en arrière-côte, elle se trouve par contre moins avancée. Malgré tout, la végétation est d'environ une quinzaine en avance sur la normale ce qui nous laisse prévoir des vendanges précoces si rien de fâcheux ne survient dans l'entre-temps.

Au cours des dernières semaines, quelques affaires d'une certaine importance ont porté sur les vins rouges vieux de plaine à bas prix, désormais ces ordinaux doivent être considérés comme épuisés. En vins, les demandes restent calmes et les perspectives d'une récolte satisfaisante incitent les vignerons à réduire leurs prétentions.

ALCOOLS

Montpellier — Reprit trois-six, vin les 86 degrés, 460 à » » fr ; eau-de-vie de marc 86°, 435 à » » ; marc à 52°, 420 à » » fr. ; alcool extra-neutre, 510 fr. les 100 degrés, pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 415 à » » fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 450 à 460 fr. ; trois-six de marc, 86° 43° à 440 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, » » fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nîmes. — Trois-six bon goût 100 degrés, 515 à » » fr. ; trois-six marc 100° teg., » » à » » fr. ; eau-de-vie de marc 5.°, 440 à » » fr.

Narbonne. — Alcools : 3/6 de vin 86°, 470 à » » fr. ; 3/6 de marc et eau-de-vie de marc 52°, 435 à 440 fr. ; 3/6 piquette, de 455 à 460 francs.

TARTRES

Marché de Béziers du 15 juin 1934

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... 2 fr. 75 à » fr. » le deg. casser.

Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique manquent en cette saison.

— — 20 à 22 o/o — idem

— — au-dessus 50. idem.

Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique. idem.

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 80 francs de moins aux 80 k environ.

Tendance du marché calme.

CÉRÉALES

Paris. — Bourse de Commerce. — 19 juin 1934

	Juin	Juillet	3 de Novembre
Bé.....	Incoté	Incoté	Incoté
Sigle.
Avoine noire.
Avoine.....	60,75 à 62 P.	60,50 à 61,50 P.	64,50-65,25 P.

New-York, 15 juin.

Blé dur d'hiver nouveau n° 2, disponible (107 8/8) les 100 kilos ; roux d'hiver n° 2, disponible (103 7/8) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Mais. — Disponible pour le Continent 61.

Pret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 6 à 8

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos prix en fabrique nus. Coprahs 1/2 cochin 70 ; 1/2 blancs 61 ; ordinaires 47 ; arachides rutiques extra blancs 46 ; blancs 41 ; ordinaires 32 ; coromandel 28 ; sésames de l'Inde blanc 49 ; ricin 22 ; lins 73 ; colza 35 ; palmistes 35.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99 ; Sulfate ammoniacque, 20-21,90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 83 ; sylvinite riche, 20-22, 25,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 25 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 10 au samedi 16 juin 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers												
Dimanche ..	25.8	10.2	17.4	9.0	0.1	4.7	19.0	13.2	18.5	8.8	4.6	5.5
Lundi	18.0	9.2	20.0	7.8	"	0.3	19.0	7.8	18.5	17.0	"	trac.
Mardi	18.4	10.7	21.8	9.0	"	0.2	20.0	8.0	17.4	7.0	"	1.6
Mercredi ..	18.0	8.0	17.0	11.4	"	"	14.2	8.8	18.0	4.0	3.5	trac.
Jeudi	21.6	7.0	20.6	13.6	"	"	13.8	6.8	21.7	9.5	1.8	trac.
Vendredi ..	26.0	13.4	24.8	13.0	"	1.0	22.0	5.2	22.5	5.0	"	"
Samedi	27.8	14.0	27.8	14.2	"	6.0	24.2	12.4	27.7	9.5	"	"
Total					143.4	60.4					153.4	106.9
Angoulême												
Dimanche...	22.4	12.8	17.3	7.6	0.3	5.2	20.7	12.4	17.1	8.2	45.3	1.0
Lundi	21.0	12.8	20.6	8.4	"	"	22.0	11.4	18.0	6.8	0.6	0.2
Mardi	17.8	12.1	21.7	7.9	"	"	18.0	9.7	18.8	8.0	"	"
Mercredi ..	19.2	6.8	20.7	11.8	"	"	18.8	7.9	20.5	6.1	trac.	"
Jeudi	20.7	11.0	19.2	13.6	5.3	4.0	21.0	5.2	20.8	10.7	"	"
Vendredi ..	24.7	7.7	26.7	8.7	"	"	23.0	7.7	22.3	8.1	"	"
Samedi	28.1	9.2	28.0	13.6	"	"	25.0	12.1	27.0	10.0	"	"
Total					281.3	101.2					178.3	107.0
Clermont-Ferrand												
Dimanche ..	20.8	11.1	16.8	7.3	5.1	trac.	21.2	12.9	17.0	6.6	trac.	0.5
Lundi	21.4	11.8	18.4	8.0	"	0.3	20.8	11.8	17.0	6.8	trac.	2.2
Mardi	15.8	11.0	19.8	4.7	15.2	"	19.9	13.0	18.2	9.5	3.7	1.2
Mercredi ..	17.3	3.8	22.2	3.9	"	"	20.2	7.5	21.2	6.0	"	"
Jeudi	17.4	9.7	18.1	12.7	2.4	4.8	19.3	11.4	18.9	12.2	"	trac.
Vendredi ..	22.2	4.3	23.1	6.3	"	0.2	23.6	6.8	24.9	6.0	"	"
Samedi	24.4	7.4	27.8	8.2	"	"	26.1	9.5	27.0	9.3	"	"
Total					1.3	0.1					159.7	109.1
Bordeaux												
Dimanche ..	23.0	10.2	18.0	9.7	"	3.9	26.0	15.3	21.8	12.8	"	"
Lundi	23.2	11.2	19.4	10.4	6.8	trac.	26.1	11.3	21.0	12.2	2.4	"
Mardi	20.1	11.4	19.3	6.2	"	"	23.2	15.9	21.7	12.8	21.2	"
Mercredi ..	20.0	7.4	20.9	10.3	"	"	21.5	13.4	24.6	8.0	"	"
Jeudi	22.0	8.4	21.3	13.2	0.2	1.5	27.4	11.7	25.4	8.7	"	"
Vendredi ..	25.0	8.0	27.1	9.2	"	"	25.3	9.3	23.8	13.4	"	"
Samedi	29.2	8.4	25.8	15.0	"	0.4	25.7	11.8	25.0	10.3	"	"
Total					226.6	99.5					214.6	62.9
Toulouse												
Dimanche ..	22.2	9.7	19.0	11.3	"	0.6	29.0	14.1	26.0	9.1	"	"
Lundi	22.6	14.3	17.2	10.4	1.3	1.0	26.7	11.9	21.0	10.9	"	10.4
Mardi	20.7	14.1	21.8	8.1	8.0	"	28.2	16.5	23.6	13.5	"	trac.
Mercredi ..	17.6	12.8	23.2	10.7	"	"	29.4	15.2	26.3	12.1	"	"
Jeudi	21.4	9.1	20.9	13.1	"	0.5	30.4	14.1	28.0	17.1	"	"
Vendredi ..	25.1	7.0	27.2	10.3	"	"	30.0	17.0	29.0	18.3	"	"
Samedi	28.1	9.8	24.4	16.4	"	"	29.2	14.9	27.2	14.8	"	"
Total					201.9	142.9					266.7	64.6
Perpignan												
Dimanche...	27.2	17.2	23.4	11.1	"	"	31.1	19.7	"	"	"	"
Lundi	29.3	17.1	"	17.0	"	"	29.1	19.1	"	"	"	"
Mardi	27.4	13.8	25.9	18.0	"	"	27.9	18.3	"	"	"	"
Mercredi ..	19.5	16.3	25.2	16.8	2.1	"	27.7	14.0	"	"	"	"
Jeudi	21.8	16.5	23.6	18.7	"	"	27.5	12.6	"	"	"	"
Vendredi ..	24.9	11.8	21.2	13.7	"	"	25.1	15.0	"	"	"	"
Samedi	28.9	13.5	21.9	13.8	"	"	24.6	15.7	"	"	"	"
Total					137.5	198.7					226.2	"
Alger												

Observations. — Printemps.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES DU TOME CI

A

- Abricotier*. — Culture de l'abricotier, p. 93.
Accords commerciaux. — Les accords commerciaux avec les pays importateurs de vins en France, p. 390.
Actualités vinicoles, p. 421, 561.
Alcools. — Production et mouvement des alcools, p. 46, 439, 575.
L'Altise, p. 446.
Amandier. — La culture de l'amandier, p. 249.
Anhydride sulfureux. — Etude du pouvoir dissolvant de l'anhydride sulfureux sur les matières colorantes et extractives du raisin, p. 519.
Apate bimaculé. — Un parasite accidentel de la vigne, p. 321.
Appellations. — Appellations anglaise d'origine, p. 207.
Arboriculture. — Voir *fruits*.
Arbres fruitiers. — Une semaine de l'arbre fruitier dans l'Ardèche, p. 406. — Une protestation de la Fédération fruitière de l'Ardèche, p. 455.
Avoine. — Samences d'avoine, p. 190.

B

- Basse-Bourgogne*. — Fin 1933 en Basse-Bourgogne, p. 48.
Bénéfices agricoles. — La loi tendant au rétablissement de l'équilibre budgétaire et sa répercussion sur l'exploitation agricole, p. 56. — L'impôt sur les bénéfices agricoles, p. 466, 241.
Berlandieri. — Voir *Rupestris*.
Bibliographie. — Les boissons en Grande-Bretagne et Irlande, par P. Larue, p. 96. — Infection chez les insectes, immunité et symbiose, par A. Paillot, p. 119. — Le travail du bois à la ferme, par R. Champby, p. 491. — L'Almanach du Beaujolais, p. 245. — Annuaire international du vin 1934, par L. Douarche, p. 238. — Voulez-vous être sourcier, p. 239, par M. Alfred Valette. — Champignons de couche, et autres espèces cultivables, par J. Lachaume, p. 239. — Notes prati-

- ques d'œnologie et de viticulture méridionale, par E. Retterer, p. 407. — La Législation viticole, par J. Valéry, p. 407. — Voulez-vous être sourcier, par Alfred Valette, p. 407. — La conduite des ruches, par E. Giraud, p. 407. — Annuaire de l'Agriculture (Annuaire Sylvestre) p. 431. — Sériciculture in Cyprus, par J. de Lem, p. 431. — L'élevage des poules dans le Midi, par F. Delmas, p. 431. — Les moûts concentrés de raisins, par R. Brunet, p. 479. — Principes d'agronomie, par A. Demolon, p. 479. — Sériciculture en France and Italy, par J. de Léon, p. 527. — Notes sur l'oïdium et le soufrage, par Pierre Razouls, p. 527.
Blé. — Le blé et le pain, p. 20. — Le blé sous le régime de l'économie dirigée, p. 54, 197, 344, 392, 440. — Le marché du blé, p. 103. — La récolte des blés 1933-1934, p. 489.
Blocage. — Voir *Lois et décrets*. — Voir *Superblocage*. — Blocage de la récolte 1933, p. 146.
Bouilleurs de cru. — Chez les bouilleurs de cru, p. 245. — Les bouilleurs de cru, p. 533.
Bouillies et mildiou, p. 44. — Les additions aux bouillies, p. 367. — A propos des bouillies soufrées, p. 415. — Bouillies cupro-ammoniacales, p. 443. — Nouvelle contribution à l'étude du mode d'emploi des bouillies cupriques, p. 494. — Sur la bouillie au sulfate d'ammoniaque, p. 523.
Brebis. — La collaboration des producteurs de lait de brebis avec les industriels fromagers de Roquefort, p. 259.

C

- Carburant*. — Le Carburant agricole, p. 168.
Cerisier. — Culture du cerisier, p. 110.
C. G. V. — Vœu, p. 168.
C. G. V. C. O., p. 23.
Chaux (Les), p. 413.
Chlorose. — Nouvelle hypothèse sur la chlorose de la vigne, p. 497, 546.
Combustibles pour tracteurs, p. 308.
Concentration. — Pratique de la concentration des moûts de raisins en vue sur-

tout de la chaptalisation des vendanges, p. 69. — Sur la concentration, p. 187. — De la concentration... en Gironde, p. 331.

Confédération des Vignerons du Sud-Est, p. 245.

Conférences. — Conférences agricoles et économiques à Bordeaux, p. 118.

Concours. — Concours régional agricole de Toulouse, p. 71.

Congrès. — 3^e Congrès international technique et chimique des industries agricoles, p. 47. — 16^e Congrès international d'agriculture, p. 71. — Le Congrès d'agriculture de Nice, p. 287. — Congrès de l'Agriculture française, p. 406. — Congrès des médecins amis du vin de France, p. 431, 503. — Le 16^e Congrès de l'Agriculture française, p. 485. — Congrès des Syndicats agricoles à Arles, p. 502. — 3^e Congrès international des industries agricoles, p. 527.

Coopératives. — Une intéressante initiative, p. 154.

Coupe-bourgeois. — Voir *Insectes*.

Court-noué. — A propos du court-noué, p. 77. — Sur le court-noué, maladie parasitaire de la vigne, p. 87. — Sur le Court-noué, p. 371.

Crédit agricole. — Conférence internationale du Crédit agricole à Budapesth, p. 263.

Cuivre. — Voir *Sulfate*.

Cure. — Comment il faut faire une cure de raisins, p. 513.

D

Degré. — Le problème viticole : sa solution par le degré. Le vinage à la cuve obligatoire, p. 394.

Dégustation. — Une maison de dégustation des vins de Sauternes et de Barjac, p. 314.

Dépérissement. — Dépérissement et sous-solage, p. 175.

Distillation. — Voir *Lois et décrets*.

Documentation chimique. — L'organisation internationale de la documentation chimique, p. 119.

Drainage. — Les drainages verticaux, p. 57.

E

Ecoles. — Ecole coloniale d'agriculture de Philippeville (Algérie), p. 430. — Ecole

d'agriculture de Gibeins, p. 478. — Ecole d'agriculture « Charlemagne » à Carcassonne, p. 574.

Electricité. — Une tarification désirable dans les réseaux ruraux, p. 34, 60.

Engrais. — Expérimentation d'engrais chimiques sur vigne, p. 479.

Essence-Alcool. — Essais de mélange essence-alcool, p. 382.

Excoriose. — L'excoriose dans le Tarn, p. 226. — L'Excoriose, p. 274, 379, 860.

Exposition. — Une excellente initiative, p. 237. — Exposition des vins des Corbières et du Minervois, p. 311.

F

Fardages. — Le « fardage » des colis, p. 137.

Flamming Tokay. — Sur le Flammy Tokay, p. 225.

Fluosilicate. — Le fluosilicate de baryum. Un insecticide qui a fait ses preuves, p. 568.

Foire. — Foire de Bordeaux, p. 71. — Foire aux vins de Champagne, p. 189. — II^e foire internationale de Tunis, p. 491. — Foire de Chateauroux, p. 238. — Foire de Béziers, p. 359. — 2^e foire internationale de Tunis, p. 478. — Le concours-foire de St-Gaudens, p. 478. — 17^e foire de Bordeaux, p. 478. — XIV^e foire aux vins de Ribeaupvillé, p. 525.

Froids (Les), p. 6. — Application du froid au traitement des vins, p. 111.

Fruits. — Une belle région fruitière de l'Ardèche : la vallée de l'Erieux, p. 14. — Arboriculture fruitière, p. 40. — Utilisation des fruits, p. 306.

Fumagine. — Traitements d'hiver : la Fumagine, p. 7, 30.

Fumure. — Sur la fumure, p. 130. — La fumure annuelle de la vigne et l'accumulation des effets fertilisants d'après le diagnostic ligneux, p. 137. — Encore les fumures, p. 176. — Fumure de la vigne en Beaujolais, p. 590.

G

Gelée, p. 29. — Encore les gelées, p. 82. — La défense contre la gelée blanche, p. 161. — Encore les gelées, p. 173. — Contre les gelées, p. 274. — Les gelées en Charente et dans l'Yonne, p. 490. — Voir *Yonne*.

Greffage. — Causes d'échec au greffage, p. 298. — Le greffage sur place, p. 319.

Grêle. — Traitement des vignes grêlées, p. 492.

II

Herbes. — La destruction des mauvaises herbes par certains procédés chimiques, p. 500.

Hybrides. — Nouvelles hybridations, p. 133 — Les hybrides producteurs-directs en 1933, dans la région du Centre, p. 157. — Sur les hybrides-Viniferas B.-Seyve-Villard, p. 183. — Restriction et interdiction de la culture des hybrides, p. 277. — Nécessité de porter plus de méthode dans la substitution des hybrides P. D. aux plants français, p. 323. — Discussion sur la valeur culturale de quelques hybrides Seibel, p. 347. — A propos des hybrides, p. 424.

I

Impôt. — Voir Bénéfices agricoles, p. 214.

Ingénieurs agricoles. p. 143. — Excursion collective des I. A. en Corse, p. 263.

Insectes. p. 416. — Les Coupes-bourgeois de la vigne, p. 549.

Institut œnotechnique de France, p. 245 — *Institut agricole de Toulouse,* p. 574.

J

Journées agricoles. — Journées d'études agricoles, p. 383.

L

Légion d'honneur, p. 418, 491.

Législation vinicole. — Dans l'état actuel de notre législation, p. 64.

Lois et décrets. — Blocage d'une partie des vins de la récolte 1933, p. 9. — Distillation obligatoire d'une partie des vins de la récolte 1933, p. 10. — Vins propres à la consommation, p. 417. — Loi tendant à interdire la fabrication des vins nouveaux ordinaires, p. 309. — Répartition d'un contingent d'exportation vers la Suisse, p. 573. — Production de l'alcool, p. 574.

M

Machines agricoles. — Les machines nouvelles au XIII^e salon de la machine agricole, p. 303, 333, 334.

Marché des vins. — La situation du marché des vins, p. 53.

Maturation. — Une expérience de maturation du raisin en 1933, p. 540, 564.

Mildiou. — Voir *Bouillies.* — Traitement du mildiou de la vigne par les bouillies cupriques, p. 107, 587. — Remarques sur le mildiou, p. 262. — Remarques sur le traitement du mildiou, p. 318. — Le mildiou, p. 339. — Voir *Temps.* — Le mildiou, p. 441. — Les traitements contre le mildiou, p. 466.

Motopompes. — Motopompes combinées, p. 405.

Moûts. — La composition des moûts d'Algérie, p. 162. — L'emploi des moûts concentrés en vinification, p. 275. — L'industrie des moûts de raisins, p. 374, 402, 426, 452.

N

Nécrologie. — François Astier, p. 81. — Eugène Combemale, p. 106. — Féliçien Lesourd, p. 154. — M. Granaud, p. 249. — Paul Ferrouillat, p. 297. — Le Colonel Mirepoix, p. 490. — J. Grandvoinnat, p. 540. — M. Lesage, p. 583.

O

Oenologie. — Station agronomique et œnologique du Gard, p. 23. — Actualités œnologiques, p. 227, 327.

Olivier. — Prime à la culture de l'olivier, p. 263.

P

Pain. — Voir *blé.* — L'Etat contre l'Etat, p. 248.

Paraffine. — De l'emploi de la paraffine dans le canton de Vaud, p. 235.

Parasite (Nouveau). — Un nouveau parasite de la vigne en Algérie, p. 430.

Pêcher. — La culture du pêcher de plein vent, p. 131, 185, 203, 417.

Pinot. — Sur le Pinot. Hausse à Auxerre, p. 501.

Plantation. — Quelques particularités relatives à la plantation, p. 128. — Les plantations de vignes dans la zone algéro-marocaine, p. 526.

Poirier. — Culture du poirier, p. 154.

Pommes de terre. — Semences de pommes de terres officiellement contrôlées sur pied, p. 47.

Pommier. — Culture du pommier, p. 181.

Porte greffes. — Recherches sur les porte greffes, p. 251, 284.

Porto. — Un banquet sensationnel... Le Porto à l'honneur, p. 391.

Pourriture blanche. — Pourriture blanche des rameaux de vignes, p. 471.

« **Printanisation** ». — La « larovisation » ou « printanisation » des plantes, p. 517.

Producteurs directs. — A propos de producteurs directs, p. 379. — Producteurs directs du champ d'expérience du domaine de Grange-Neuve, à Roquemaure, p. 469.

Production. — La production en 1933, p. 8.

Prunier. — Culture du prunier, p. 63.

Pyrale, etc., p. 274.

R

Raisins de table. — A propos des raisins de table précoces, p. 12, 24. — Raisins de table et jus de raisin, p. 208. — L'exportation et la consommation des raisins de table. Conséquences curieuses, p. 221. — Conservation des raisins par l'anhydride sulfureux, p. 257. — Faut-il augmenter la superficie de notre vignoble de raisins de table, p. 330. — La journée nationale du raisin, p. 477, 524.

Récolte de 1933, p. 31. — Evaluation de la récolte 1934, p. 583.

Riziculture. — Aviation et riziculture, p. 572.

Rot gris, p. 442.

Rupestris-Berlandieri, p. 3.

Sécheresse. — Observations sur la résistance à la sécheresse de quelques cépages, à l'Ecole d'agriculture de Sidi-bel-Abbès, p. 188.

Sociétés. — Société d'agriculture du Gard, p. 238. — Société départementale d'agriculture de l'Hérault; vœux, p. 262.

Sous-solage. — Voir *Dépérissement*.

Sucre. — L'industrie du sucre et son évolution, p. 472.

Sulfate de cuivre. — « L'affaire » du sulfate de cuivre, p. 101.

Superolage. — Le superolage à la G. G. V., p. 106.

Surproduction. — Vers la surproduction agricole, p. 21.

Syndicats. — Assemblée générale de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, p. 22. — Syndicat des agriculteurs de la Vienne, p. 47. — A l'Union des Syndicats des Alpes et de Provence, p. 581.

Taille. — La taille moderne, p. 425.

Temps. — Le temps, la végétation, le mildiou, p. 365. — Le temps. Le mildiou, p. 414.

Tomate. — Culture de la tomate, p. 399.

V

Végétation. — Le temps, l'entrée en végétation, p. 347. — Voir *Temps*.

Vendanges. — La destruction des vendanges blanches à l'automne dernier, p. 478, 225, 272. — La viticulture au Conseil d'Etat, p. 246.

Vers gris. — Contre les vers gris, p. 370.

Vignes. — Dans les vignes, p. 461, 509, 539.

Vignoble. — Le vignoble en Silésie, p. 287.

Vinage. — Vers le vinage à la cuve, p. 293.

La bataille pour le vinage, p. 389, 437.

Voir *Degré*. — Qualité des vins et vinage à la cuve, p. 446. — A propos du vinage, p. 536, 557.

Vinification. — Voir *Mouls*.

Vins. — Quelques considérations sur les vins de la dernière récolte, p. 27. — Voir *Marché*.

— Ligue nationale de propagande pour les vins de France, p. 71.

Ecoulement des vins, p. 85, 203, 310, 393,

491, 524. — Salon interrégional des vins

fin du Centre et de l'Ouest, p. 95. —

Dégustation des vins d'hybrides produc-

teurs à Toulouse, p. 95. — Voir *Fraïde*.

Voir *Lois et Décrets*. — Le repas « vin

non compris », p. 152. — Pour le vin,

p. 173. — Comité national féminin de

propagande pour le vin, p. 202. — Le

mouvement des vins en janvier, p. 204.

— Dégustation de vins d'hybrides, p. 228,

229. — Les vins « bloqués » dans les zones

franches, p. 246. — Les résolutions de la

conférence de Londres sur la question du

vin, p. 247. — Les vins de Porto et de

Madère en France, p. 296. — Le mouve-

ment des vins en février, p. 297; en mars,

1892; en avril, p. 488; en mai, p. 582. —
Fête nationale du vin à Bordeaux, p. 314.
— Considérations sur le comportement des
vins nouveaux de Beaujolais, p. 351. — La
défense du vin, p. 406. — Palmarès des
concours à la gloire du vin, p. 454. — Le
vin revient à la mode, p. 585.
Viticulture. — La viticulture en correc-
tionnelle, p. 201. — Le statut de la
viticulture française, p. 438, 488, 534.

Y
Yonne. — Vers février en Yonne, p. 414. —
Mars en Yonne, p. 380. — Mars-avril en
Yonne, p. 450. — Gelées du 18 mai 1934
dans l'Yonne, p. 514.

Z
Zones franches. — Un débouché compro-
mis, p. 449.

TABLE DES AUTEURS DU TOME CI

- ARMET (Ct Henri).** — L'industrie du sucre
et son évolution, p. 472. — Sur la bouillie
au sulfate d'ammoniaque, p. 523.
ASTRUZ (H.) et CASTEL (A.). — Pratique de
la concentration des moûts de raisins en
vue surtout de la chaptalisation des ven-
danges, p. 89. — L'industrie des moûts
de raisins, p. 374, 402, 426, 452. — Etude
du pouvoir dissolvant de l'anhydride sul-
fureux sur les matières colorantes et
extractives du raisin, p. 519.
BÈNES (G.). Sur le court-noué, p. 371.
BÉNÉZEC (Adrien). — La journée nationale
du raisin, p. 524.
BÈNES (J.). — Un parasite accidentel de la
vigne: l'Apate Bimaculé, p. 321.
BERNÈS (G.). — Le rot gris, p. 442.
BI-SEYVE-VILLARD. — Note sur les hybrides-
vinifères B.-Seyve-Villard, p. 483.
BERNÈS. — (Voir BRANAS).
BICHET (R.). — Fumure de la vigne en
Beaujolais, p. 190.
BILLARDON (R.). — Application du froid au
traitement des vins, p. 111.
BLANC (A.). — Une tarification désirable
dans les réseaux ruraux, p. 34, 60. — Les
machines nouvelles au XIII^e salon de la
machine agricole, p. 303, 333, 354.
BARON DE BOIXO. — Qualité des vins et vinage
à la cuve, p. 446. — Une expérience de
maturation du raisin en 1933, p. 540, 564.
BONNET (A.). — A propos des raisins de table
précoces, p. 12.
BONNET (P.). — La collaboration des pro-
ducteurs de lait de brebis avec les indus-
triels fromagers de Roquefort, p. 259.
BOSC. — (Voir CARRIÈRE).
BOSC (Marcel). — Bouillies cupro-ammonia-
cales, p. 443.
BOUFFAUD, BUCHET, CONSTANT, DEPARDON. —
Les hybrides producteurs-directs en 1933
dans la région du Centre, p. 137.
BRANAS (J.) et DULAC (J.). — Traitement du
Mildiou de la vigne par les bouillies cu-
priques, p. 407. — Nouvelle contribution à
l'étude du mode d'action des bouillies
cupriques, p. 494.
BRANAS, BERNON, LAPORTE. — Recherches
sur les porte-greffes, p. 351, 354.
BOUFFAUD (E.). — (Voir HUGUES).
CALCAT. — Observations sur la résistance
à la sécheresse de quelques cépages, à
l'Ecole d'agriculture de Sidi-Bel-Abbès, p.
488.
CARRIÈRE et BOSC. — Conservation des rai-
sins par l'anhydride sulfureux, p. 257.
C. G. V. — Le superblocage à la C. G. V.,
p. 106. — Vœu, p. 163.
CHASSANT (Maurice). — Comité national fémi-
nin de propagande pour les vins, p. 202.
— Raisins de table et jus de raisins, p.
208. — Faut-il augmenter la superficie
de notre vignoble de raisins de table, p.
330. — La journée nationale du raisin,
p. 477.
COULONDRE (E.). — Nouvelles hybridations,
p. 133.
COUZINET (A.). — Dans l'état actuel de notre
législation, p. 64.
DEGOLLY (P.). — La situation du marché
des vins, p. 53. — Le blé sous le régime
de l'économie dirigée, p. 34, 197, 341. —
La loi tendant au rétablissement de l'équi-
libre budgétaire et sa répercussion sur
l'exploitation agricole, p. 56. — François
Astier, p. 84. — Le mouvement des vins
en décembre, p. 86. — « L'affaire » du
sulfate de cuivre, p. 101. — Le marché
du blé, p. 103. — Eugène Combemale, p.
106. — Un débouché compromis, p. 149.

- Le repas « vin compris », p. 152. — Une intéressante initiative, p. 154. — Nécrologie, p. 154. — L'impôt sur les bénéfices agricoles, p. 166, 211. — La viticulture en correctionnelle, p. 201. — Le mouvement des vins en janvier, p. 204. — Chez les bouilleurs de cru p. 245. — Les vins « bloqués » dans les zones franches, p. 246. — La viticulture au Conseil d'Etat, p. 246. — Les résolutions de la conférence de Londres sur la question du vin, p. 247. L'Etat contre L'Etat, p. 248. — Nécrologie, p. 249. — Vers le vinage à la cuve, p. 293. — Les vins de Porto et de Madère en France, p. 296. — Le mouvement des vins en février, p. 297. — La production des mistelles et des vins doux naturels et le sucrage des vendanges en 1933, p. 346. La bataille pour le vinage, p. 389, 437. — Les accords commerciaux avec les pays importateurs de vins en France, p. 399. — Un banquet sensationnel... le Porto à l'honneur, p. 391. — Le blé sous le régime de l'économie dirigée. La fermeture des moulins, p. 392, 440. — Le mouvement des vins en mars, p. 392. — Le statut de la viticulture française, p. 438. — La production des alcools, p. 439. — Le XVI^e congrès de l'agriculture française, p. 485. — Le statut de la viticulture et l'opinion algérienne, p. 488. — Le mouvement des vins en avril, p. 488; en mai, p. 582. — La récolte de blé 1933-1934. — Les bouilleurs de cru, p. 533. — Le statut de la viticulture, p. 534. — A propos du vinage, p. 536. — Le « fardage » des colis, p. 537. — A l'Union des Syndicats des Alpes et de Provence, p. 531. — Evaluation de la récolte 1934, p. 583.
- DESSEBRE (Camille). — Sur la concentration, p. 187.
- DUPUY (A.). — Causes d'échec au greffage, p. 298. — Les traitements contre le Mildiou, p. 466.
- ESCAFFAN (Alf. ed.). — Le problème vinicole : sa solution par le degré. Le vinage à la cuve obligatoire, p. 394.
- FAURE (J.). — Une belle région fruitière de l'Ardeche : la vallée de l'Erieux, p. 14. — La culture du pêcher de plein vent, p. p. 131, 185, 205, 417.
- FAVARD (Paul). — Les coupe-bourgeons de la vigne, p. 549.
- GALHAUD (L.). — De la concentration... en Gironde, p. 331.
- GOIMARD. — Nouvelle hypothèse sur la chlorose de la vigne, 497, 546.
- GUILLOU (R.). — Nécessité d'apporter plus de méthode dans la substitution des hybrides P. D. aux plants français, p. 323. — A propos des hybrides, 424.
- HÉBRARD (J.). — La destruction des mauvaises herbes par certains procédés chimiques, p. 300. — La « iarovisation » ou « printanisation » des plantes, p. 547.
- HUGUES (Ed.). — Actualités œnologiques, p. 227, 327, 421, 561.
- HUGUES (Ed.) et BOUFFARD (E.). — L'emploi des moûts concentrés en vinification, p. 275.
- HOUDAYER. — Expérimentation d'engrais chimiques sur vigne, p. 479.
- LAPORTE (Voir Branas).
- LARGILLIER-SEIBEL. — Restriction et interdiction de la culture des hybrides, p. 277.
- LARUE (Pierre). — Fin 1933 en Basse-Bourgogne, p. 78. — Vers février en Yonne, p. 114. — Appellation anglaises d'origine, p. 207. — Le vignoble en Silésie, p. 237. — Mars 1934 en Yonne, p. 380. — Mars-Avril 1934 en Yonne, p. 450. — Sur Pinot, hausse à Auxerre, p. 501. — Dans l'Yonne. Gelée du 18 mai 1934, p. 514.
- LAVANCHY (Gérard). — De l'emploi de la paraffine dans le canton de Vaud, p. 235.
- LEBRUN (A.). — Décrets : 1^o Blocage d'une partie des vins de la récolte de 1933; — Distillation obligatoire d'une partie des vins de la récolte 1933, p. 9. — Loi tendant à interdire la fabrication des vins mousseux ordinaires, p. 309.
- LIBES (R. J.). — Résultats d'études récentes sur les combustibles pour tracteurs agricoles, p. 308. — Essais de mélanges essence-alcool, p. 382. — Avion et riziculture, p. 572.
- LUGAN (J.). — Bouillies et Mildiou, p. 44.
- MAHOUX (J.). — Motopompes combinées, p. 402. — Traitement des vignes gelées, p. 492.
- MARSAIS (P.). — Voir VIALA et MARSAIS.
- MARTEL frères (P. et A.). — La défense contre la gelée blanche, p. 164.
- N. — Voir LEBRUN. — Le blé et le pain, p. 20. — Vers la surproduction agricole, p. 20. — Les raisins de table, p. 20. —

- Récolte des vins en France, p. 33. — Production et mouvement des alcools en novembre, p. 46, 575. — Ecoulement des vins, p. 85, 203, 310, 393, 491, 584. — Blocage de la récolte 1933, p. 416. — Vins propres à la consommation, p. 417. — Le carburant agricole, p. 468. — XIX^e Foire aux vins à Ribeauvillé, p. 525. — Les plantations de vignes dans la zone algéro-marocaine, p. 526. — Répartition d'un contingent d'exportation vers la Suisse, p. 573. — Production de l'alcool (Décret, du 4 juillet 1932), p. 572.
- F. A. — Pourriture blanche du rameau des vignes, p. 471.
- P. D. — Nécrologie : Jules Grandvoinet, p. 540. — M. Lesage, p. 483.
- PICKETT (John E.). — Aviation et riziculture, p. 872.
- RAVAZ (L.). — Les Rupestris-Berlandieri, p. 3. — Les froids, p. 6. — Traitements d'hiver : La fumagine, p. 7, 30. — La production de 1933, p. 8, 31. — La gelée, p. 29, 82. — A propos du court-noué, p. 77. — La taille moderne, p. 125. — Quelques particularités relatives à la plantation, p. 128. — Sur la fumure, p. 130. — Pour le vin, p. 173. — Encore les gelées, p. 173. — Déperissements et sous-solage, p. 175. — Encore les fumures, p. 176. — La destruction de la vendange blanche à l'automne dernier, p. 178, 223, 273. — L'exportation et la consommation du raisin de table. Conséquences curieuses, p. 221. — Sur le Flaming Tolay, p. 225. — L'excorticose dans le Tarn, p. 226. — Remarques sur le Mildiou, p. 269. — Contre les gelées, p. 274. — L'Excorticose, p. 274, 560. — Pyraïdes, etc., p. 274. — Le temps. L'entrée en végétation, p. 317. — Remarques sur le traitement du mildiou, p. 318. — Le greffage sur place, p. 319. — Le temps, la végétation, le mildiou, p. 365. — Les additions aux bouillies, p. 367. — L'excorticose, p. 369. — Contre les vers gris, p. 370. — Les chaux, p. 413. — Le temps. Le mildiou, p. 414. — A propos des bouillies soufrées, p. 415. — Les insectes, p. 416. — L'Altise, p. 416. — Un nouveau parasite de la vigne en Algérie, p. 430. — Le mildiou, p. 441. — Dans les vignes, p. 461, 509, 539, 557. — Comment il faut faire une cure de raisins, p. 513. — Une maison de dégustation des vins de Sauternes et de Barsac, p. 514.
- RESTERER (Ed.). — Quelques considérations sur les vins de la dernière récolte, p. 37.
- RIBERAUD-GUYON (P.). — Sur le traitement du mildiou de la vigne par les bouillies cupriques, p. 587.
- RIVES (Louis). — Dégustation des vins d'hybrides à Toulouse, p. 228. — Discussion sur la valeur culturale de quelques hybrides Seibel, p. 347.
- ROTHRY (P.-L.). — Les drainages verticaux, p. 87.
- SABATIER (A.). — La composition des moûts d'Algérie, p. 462.
- SUBRA (Pierre). — Dégustation de vins d'hybrides producteurs, p. 229.
- THOMAS (Louis J.). — Le vin revient à la mode, p. 585.
- VERNET (Paul). — A propos de producteurs directs, p. 379.
- VIALA (P.) et MARSAIS (P.). — Sur le Court-noué, maladie parasitaire de la vigne, p. 87.
- VIDAL (J.-L.). — Les gelées en Charente et dans l'Yonne, p. 490.
- VINAA (J.). — Le fluosilicate de barium. Un insecticide qui a fait ses preuves, p. 568.
- VINET (E.). — La fumure annuelle de la vigne et l'accumulation des effets fertilisants, d'après le diagnostic ligneux, p. 137.
- X. — Considérations sur le comportement des vins nouveaux du Beaujolais, p. 351.
- ZACHAREWICZ (Ed.). — Arboriculture fruitière, p. 40. — Culture du prunier, p. 63. — Culture de l'abricotier, p. 93. — Culture du cerisier, p. 110. — Culture du poirier, p. 154. — Culture du pommier, p. 181. — Culture de l'amandier, p. 249. — Utilisation des fruits, p. 305. — Culture de la tomate : Essais d'engrais chimiques, p. 399. — Producteurs directs du champs d'expérience du domaine de Grange-Neuve, à Roquemaure, p. 469.

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE

N^o 3 (25 février 1934). — Pour le vin.

N^o 19 (13 mai 1934). — Le Rot gris.

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs!... pour faire des VINS SUPÉRIEURS

*traitez vos vendanges
ou vos moûts blancs et rosés*

avec — 10 Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS
de l'Institut La Claire
ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... Inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

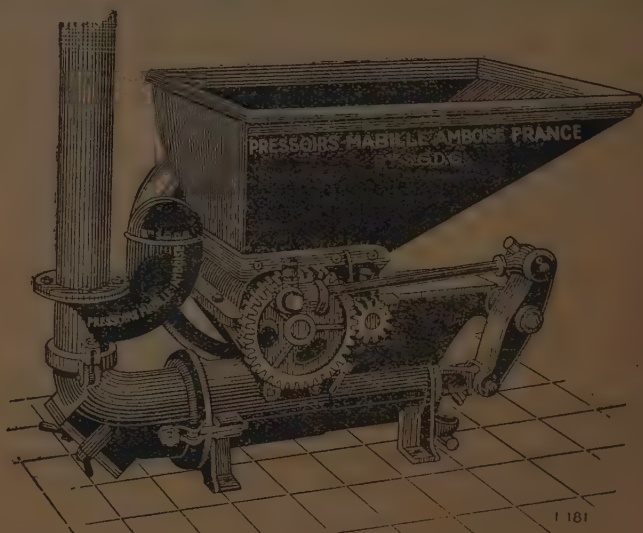
Belle végétation, beaux sarments annoncent
une belle récolte. Si ce n'est pas le cas de
votre vigne, il est encore temps d'épandre en
couverture 100 grammes de NITRATE
DE CHAUX, par pied, dans l'interligne.

La "FOULOPISTON" MABILLE

BREVETÉE S.G.D.G.

MARQUE DÉPOSÉE

est une pompe à vendange à piston de conception nouvelle et présentant les caractéristiques suivantes qui lui assurent une supériorité pratique sur tous les autres modèles de pompes à piston.



PAS DE CLAPET D'ASPIRATION

Suppression des engorgements à l'aspiration
Suppression des pertes de rendement
Rendement 100 o/o

PAS DE CLAPET DE REFOULEMENT mais une

simple valve en caoutchouc (Brevetée S.G.D.G.)
Vendange bien traitée — Raffles intactes
Joint parfait empêchant tout retour du liquide en arrière

VITESSE LENTE (50 coups de piston à la minute)

FOURRURES INTERCHANGEABLES sur place, en métal extra-dur

Très longue durée — Entretien réduit au minimum
Remise à neuf instantanée pour un petit prix, après un long usage

Références, renseignements, devis et catalogues franco sur demande adressée à :

PRESSEURS MABILLE

S.A.R.L. Capital : 3.300.000 francs

Dépôt à Béziers (Hlt)

AMBOISE (I et-L.)

R.C. Tours 195

reconstitution rapide du vignoble

Un procédé de greffage aujourd'hui connu et apprécié de tous les viticulteurs vous donnera un merveilleux rendement et reconstituera rapidement votre vignoble.

C'est la greffe Mayorquine.

Pour l'exécuter

rapidement et avec précision les Etablissements Ulysse FABRE ont créé un appareil (système Vieux) qui donne d'excellents résultats.

Pour vous documenter sur ce mode de greffage, demandez la brochure d'Oswald DURET, et tous renseignements et notices au service Edes



E^{ts} ULYSSE FABRE

VAISON-LA-ROMAINE (Vaucluse)



Hâtez-vous de vous documenter, la « Greffe Mayorquine » se pratiquant en août-septembre

AUJOURD'HUI,

le Viticulteur qui équipe
ses Pressoirs à bras

avec l'appareil

L'AUTO-BALANCE

conduit
économiquement
et sans fatigue
les travaux
des Pressurages

Plusieurs milliers
de Références



Renseignements et Prix franco sur demande adresser aux :

Etablissements CARRIÈRE-GUYOT, Carcassonne

R. C. n° 1010

Constructeurs

(Aude)

Etudes de M^e P. BENTAYOU, avoué à Tlemcen
et de M^e CHOURAKI, notaire à Marnia (Algérie)

Vente sur Publications Volontaires d'un GRAND DOMAINE

connu sous le nom de

"PROPRIETE MENEGAUX ET OSTERTAG"

sis au lieudit "Tekbalet" douar commune des Béni-Boussaid,
commune mixte de Marnia, arrondissement de TLEMCEN (Algérie)

d'une superficie de 504 hectares, 31 ares, 43 centiares, dont 290 hectares
complantés en vigne en plein rapport, dont 100 hectares en espalier.
Sur cette superficie celle de 400 hectares est irrigable.

De tout le cheptel mort et vif très important attaché à l'exploitation.

L'adjudication aura lieu le 16 JUILLET 1934

à 10 heures du matin en l'étude et par le ministère de M^e CHOURAKI,
notaire à MARNIA

MISE A PRIX : 2.500.000 FRANCS

Frais, droit fixe et proportionnel en sus

Entrée en jouissance par la perception des loyers au jour de l'adjudication

Fermage annuel : 490.000 francs

Observation. — Le même jour et par le ministère du même notaire, aura lieu la vente
par adjudication d'une parcelle de 87 hectares, 75 ares, dont 60 hectares complantés en
vigne, située sur le territoire marocain, contrôle civil d'Oudjda, rattachée à l'exploitation du
domaine ci-dessus dont elle est séparée par la frontière algéro-marocaine.

S'adresser pour tous renseignements :

- 1^o A M^e CHOURAKI, notaire à Marnia, dépositaire du cahier des charges.
 - 2^o A M^e Paul BENTAYOU, avoué à Tlemcen, poursuivant la vente.
-

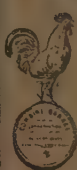
Vérin Hydroëlic " DUCHSCHER "
serrant en une fois, remontant seul



A. GALY Constructeur
10, R^e de Toulouse, CARCASSONNE (Aude)
Vente avec garantie - Agents demandés

SOUFRE
OcLO
L'OXYCHLORURE DE CUIVRE
FABRIQUÉ PAR LA S^t PROCEL (LYON)
C^e MÉDITERRANÉENNE
MONTPELLIER

COMBINÉS BARRAL



pour la conservation parfaite
des œufs
PENDANT UN AN

Prix : 11 fr. pour 500 œufs

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, PARIS-14^e

Filtres L. BEURET Type " DUPLEX " VA et VIENT
à Lavage automatique et à Contre-Courant
permettant le lavage par le liquide à filtrer

Assurant une limpidité parfaite et un brillant cristal de tous les vins normaux, **MÊME CEUX DE PRESSEUR CONTINU**, grâce à sa polyfiltration intégrale et sans accouplement en tandem.

UNIQUE POUR LE TRAVAIL DE LA BOUTEILLE et pouvant fonctionner par pression directe à la pompe.

Tous débits à partir de 40 hectos

Essais à volonté et sans aucun engagement

Pour Devis et Renseignements, s'adresser :

E. TROCOLLO FILS, 56-58, Rue Kléber - Marseille

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'AZOTE ORGANIQUE, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du **TOURTEAU** est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX
8, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE



deux inséparables...
LE RENOVEX
et L'AQUILON
au service
de vos vignes

Finesse de pulvérisation.

Puissance de projection.

Douceur de traction.

VERMOREL

VILLEFRANCHE (RHÔNE)



CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERRANÉE

Concours hippique de Vichy

Vichy, la reine des villes d'eaux, vous offre, comme chaque année, pour l'inauguration de sa saison, un brillant concours hippique.

Cette manifestation sportive, réputée entre toutes, se déroule du 21 juin au 3 juillet à l'hippodrome du Sichon. Son succès habituel est complété par l'éclat de fêtes artistiques et mondaines.

Et c'est à peu de frais que vous pouvez vous rendre à Vichy. Si vous voyagez avec votre famille, vous bénéficiez d'une réduction de 25 o/o pour la 2^e personne, 50 o/o pour la troisième, 75 o/o pour chacune des suivantes.

Au départ des gares de St-Etienne, Thiers, Riom, Roanne, Moulins, Nevers, Clermont-Ferrand, Lyon, utilisez les billets de fin de semaine avec réduction de 40 o/o valables mardi midi au lundi midi,

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

AU CAPITAL DE 3.900.000 FRANCS

Siège Social: 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V°)

USINE à BEAUGAIRE (Gard)

R. du Q. Paris, N. 45.079.

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)

pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes
permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER

Titre 50 o/o Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 o/o de cuivre métal.

cuprique mouillante à l'Adhésol.

TETRACUPRITE

Titre 5 o/o Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 1,25 o/o de cuivre métal.

Talc cuprique à l'Adhésol

LUTTE CONTRE LES INSECTES **de la Vigne et des Arbres fruitiers**

ARSÉNIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD

Insecticide
(Ballard)

à l'Arséniate de Plomb naissant et l'Arséniate d'Alumine
(Procédé breveté),

Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée
à action durable.

ARSÉNIATE BALLARD

préparé par procédé spécial — de composition constante,
de solubilité rapide et complète.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANÇAIS

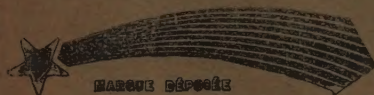
JODET-ANGIBAUD, SUCC^R

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz

Téléph.: 21-31 à La Rochelle; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.); 4 à Brévands, par Carentan
3 à Quéven (Morbihan); 7-30 à Lorient-Kéroman; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)
Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.]

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français Océan et Manche



SEUL FABRICANT

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX**
tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser à la Maison à La Rochelle ou à ses nombreuses Agences

La Maison fournira les adresses de celles-ci sur demande

L'ADHÉRÉSINE

Emulsion colloïdale de résine

Société des Produits Résineux
du Sud-Est

à SEPTÈMES (B.-du-Rhône)

Assurez-vous contre le Mildiou : Adhérézinez vos boutillies!



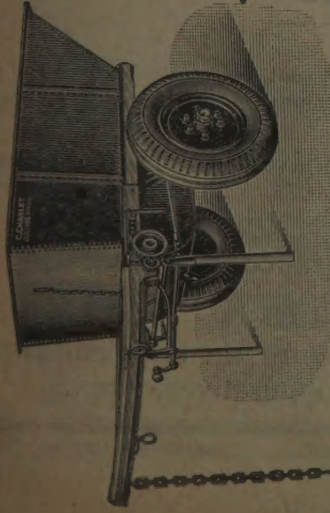
- Construction d'Outillage Agricole
ETABLISSEMENTS AUBERT

MAISON FONDÉE EN 1888

Marque brevetée 14, Rue Toiras, MONTPELLIER

Spécialités de la Maison: Charrue vigneronne, Charrue déchaussante,
Aratoire denté à carrel, Gratteuse, Bineuse, Brancard, Traineau,
Chariot à fumier, Charrue à défoncer, Bisoc-mousse, Bisoc-araire, Trioc

LES TOMBEREAUX A VENDANGES CHARLET SONT EN TOUS POINTS PARFAITS



4. — Type à caisse surbaissée, monté sur pneus
3. — Type à caisse surbaissée essieu coudé, roues bois

Construction et traction rationnelles

Benne basculante et démontable

Hauteur de chargement : 1 m. 55

Contenance de la benne : 1.550 litres

Poids à vide sur pneus : 480 kgs

Poids à vide sur roues bois : 600 kgs

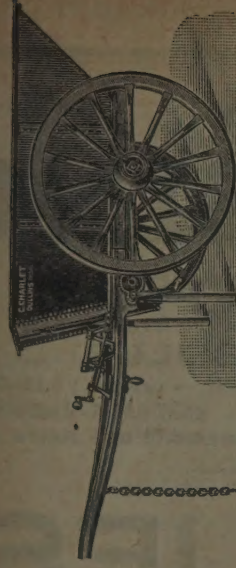
Tous modèles équipés avec ou sans frein

Remplacement facile de la benne

par une tonne à sulfate

ou par une caisse de tombereau

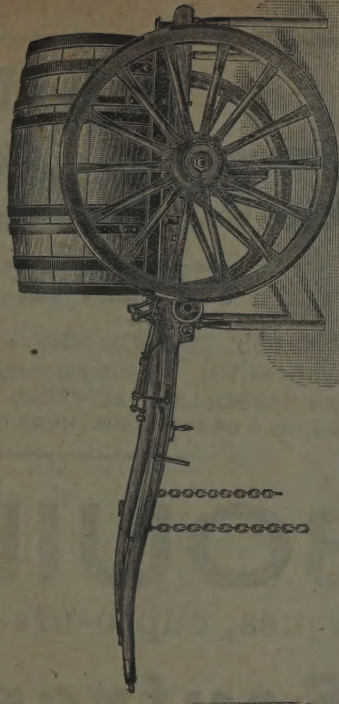
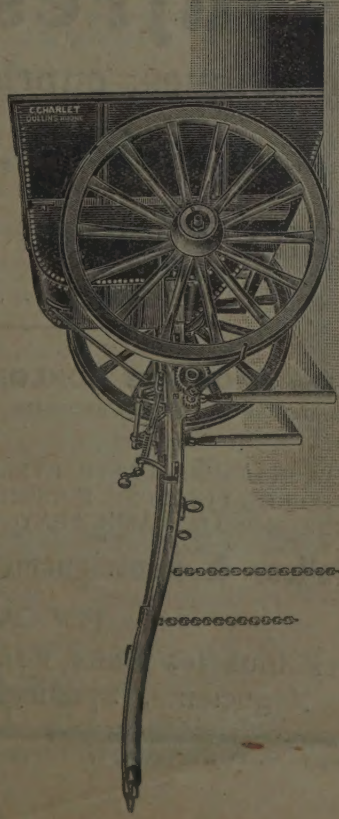
— Notice détaillée sur demande —



2. — Type à essieu droit

4. — Chassis du type à essieu coudé

dont la benne a été remplacée par une tonne à sulfate



G. CHARLET, constructeur à Oullins (Rhône) - Etablissements **ROUSSET**, agents de vente, 3, Bd Sargent-Triaire, Nîmes (Gard)

USINES SCHLÆSING FRÈRES & C^{IE}

175, rue Paradis. — MARSEILLE

MAISON FONDÉE EN 1846. — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL : 5.100.000 FR.

— Usines à MARSEILLE — SEPTÈMES — ARLES — BORDEAUX-BASSENS —

Plusieurs fois : GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRE DES JURYS, etc.

BOUILLIES

cupriques, cupro-arsenicale, doryphorique

Soufres noirs

non cupriques, cupriques, nicotinés, etc...

Cuprostéatite, Sulfostéatite

Chaux spéciale pour sulfatages

etc... etc...

Les **PRODUITS SCHLÆSING** sont recommandés par les plus hautes Sommités viticoles et agricoles, pour combattre les parasites et notamment les :

COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISES, PYRALES, DORYPHORE, VER DES POMMES ET DES POIRES, PUCERONS, FOURMIS, LIMACES, MILDIOU, OIDIUM, ROTS, TAVELURE, MONILIA, CARIE, PHYTOPHTORA, etc..., etc...

Notices & Renseignements franco sur demande

EN VENTE

chez tous les Bons Fournisseurs de l'Agriculture
Négociants, Syndicats, Coopératives, etc...